

Entrées

<i>Soupe à l'oignon en croûte, fromage râpé et croûtons</i>	14.00
<i>Poêlée de champignons au vin jaune</i>	19.00
<i>Œuf en meurette</i>	15.00
<i>Salade de doucette au magret fumé et pickles de Chioggia</i>	15.00

Gibier

<i>Épaule de cerf confite aux marrons et aux airelles, jus de groseille et baies de genièvre</i>	38.00
<i>Médailon de chevreuil, sauce grand veneur</i>	56.00
<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	35.00
<i>Filet mignon de sanglier, sauce forestière</i>	38.00
<i>Assiette du mauvais chasseur ; Assortiment de garniture chasse spätzle, rösti ou pâtes</i>	27.00

Sous réservation – Minimum deux personnes

Selle de chevreuil en deux services 69.00 p/p

Garnitures : Spätzle ou pâtes, mousseline de panais, marrons, poire pochée, choux rouge et choux de Bruxelles



Notre Menu Chasse

Poêlée de champignons au vin jaune



*Médailles de chevreuil, sauce grand veneur,
garnitures chasse, penne ou spätzle*



Crumble aux poires et sa glace noisette

75.00

Desserts

<i>Moelleux châtaigne-chocolat et sa glace vanille</i>	13.00
<i>Torche aux marrons</i>	13.00
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	13.00
<i>Café / thé gourmand</i>	13.00
<i>Crumble aux poires et sa glace noisette</i>	13.00
<i>Meringue crème double</i>	12.00

