

Restaurant « La Terrasse » - Veysonnaz

Tél. 027 207 27 89 www.restolaterrasse.ch

GOURMANDISES AUTOMNALES



Les ENTRÉES

- Crème de courge, lamelles de viande séchée Fr. 17.-
Kürbiscremesuppe, getrocknete Streifen von Hirsch und Wildschwein
Pumpkin soup, dried strips of deer and wild boar

- Terrine de chevreuil et de cerf maison Fr. 22.-
Hausgemachtes Reh und Hirschfleischterrine
Home-cooked venison and deer meat terrine

PLAT PRINCIPAL

- Pizza Saint-Hubert Fr. 30.-
fromage d'alpage, viande séchée de cerf & de sanglier, pomme fruit et confiture d'airelle
Pizza mit Alpkäse, Trockenfleisch vom Wilderer, Fruchtapfel und Blaubeermarmelade
Pizza with alpine cheese, dried meat from poacher, fruit apple and blueberry jam

- Civet du moment à l'ancienne Fr. 36.-
aux oignons glacés, croûtons, lardons, champignons
Wildragout mit glasierten Zwiebeln, Croutons, Speck, Pilzen,
Wild stew with glazed onions, croutons, bacon, mushrooms

- Côte de cerf, sauce poivrade Fr. 48.-
Hirschrippe mit Pfeffersauce / Deer rib with pepper sauce

Commande dès 2 personnes

- Selle de chevreuil Grand Veneur en 2 services Fr. 58.- par pers.
Rehrücken, / saddle of venison
Rehrücken, saddle of venison

OUVERT 6/7 JOURS

tous Les MERCREDIS FERMÉ

MENU dégustation SAUVAGE

Terrine de chevreuil et de cerf maison
avec sa saladine

Crème de courge & lamelles de viande séchée

Côte de cerf, sauce poivrade
Accompagnement automnale,
de fruits, légumes et féculents

Tarte Tatin aux pruneaux et glace cannelle

Tarte Tatin mit Pflaumen und Zimtels - Tarte Tatin with prunes and cinnamon ice cream

Menu complet Fr. 78.- par personne