



ENTRE VIGNES & FORÊTS

CARTE D'AUTOMNE

Notre menu de chasse — au fil des produits de saison

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS
DE CANARD MAISON

*Chutney d'airelles,
pain brioché toasté*

24 CHF

VELOUTÉ DE COURGE

Éclats de lard grillé

14 CHF

PUY DE CHANTERELLE

*Puy toasté,
sauce chanterelles,
pointe de chantilly*

18 CHF

PLATS

RACK DE CERF

Servi sur pierre

*Une viande tendre et savoureuse,
accompagnée de nos garnitures.*

48 CHF

CIVET DE CHEVREUIL

*Mijoté lentement au vin rouge
et aux aromates,
pour une viande fondante
et parfumée.*

36 CHF

ÉPAULE DE SANGLIER CONFITE

*Confite à basse température
jusqu'à l'effilochage,
sauce corsée et parfumée.*

38 CHF

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES
DU VALAIS

*Caramel beurre salé,
noix torréfiées,
glace vanille*

12 CHF

RAISIN DU VALAIS

*Raisin rôti,
crème légère à la vanille,
biscuit aux amandes,
sorbet raisin*

12 CHF

MOUSSE AU CHOCOLAT
« SOUS-BOIS »

*Chocolat noir,
crumble cacao,
noisettes torréfiées*

12 CHF

ACCOMPAGNEMENTS

Chou rouge confit

Spätzli maison

Marrons glacés

Poires à Botzi au vin rouge

Purée de panais

Tomates cerises rôties



Le Brieytchon

La table du chalet