

Carte de la chasse

Les entrées :

<i>Terrine de sanglier aux herbes du maquis</i>	14.-
<i>Jambon fumé de renne</i>	18.-
<i>Escalope de Foie gras de canard poêlée sur toast</i>	25.-
<i>Terrine de foie gras aux trois parfums</i>	26.-

Les viandes :

(Origine : Autriche, France)

<i>Civet de sanglier chasseur</i>	27.-
<i>Noisettes de cerf au gin</i>	30.-
<i>Médailles de chevreuil poivrade</i>	42.-
<i>Fondue des Braconniers (min 2pers) supplément. 7.-</i>	45.-

En salle :

<i>Selle de chevreuil Mirza, sce poivrade (min 2pers)</i>	55.-
<i>Râble de lièvre forestière (sur commande, par 2 pers)</i>	49.-

Garnitures :

Spätzli, nouilletes, choux rouges, marrons, fruit, légumes

Les desserts :

<i>Crêpe aux fruits des bois, glace vanille</i>	9.50
<i>Fondant au chocolat, crème Anglaise</i>	11.-
<i>Prunes flambées au whisky, glace cannelle</i>	9.50
<i>Coupe de vermicelles, glace et chantilly</i>	10.-
<i>Coupe Vigneronne</i>	10.

*Les préparations sont faites maison, il se peut que quelques mets fassent
Défauts ou tardent un peu selon les choix des commandes, veuillez
Ne pas nous en tenir rigueur.*