Carte de la chasse

Les entrées :

<i>Salade automnale aux lardons et œuf</i>	12.-
<i>Terrine de sanglier au parfum du maquis</i>	14.-
<i>Jambon de cerf fumé, confit de figues</i>	19.-
<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 aux poivres verts</i>	30.-
<i>Médailles de chevreuil poivrade</i>	42.-
<i>Fondue des Braconniers (min 2pers) supplément. 7.-</i>	46.-

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, nouilles, choux rouges, marrons, fruit, légumes

Les desserts :

<i>Crêpe Normande au Calvados, glace vanille</i>	9.50
<i>Fondant au chocolat, crème de châtaignes</i>	11.-
<i>Verrine glacée à la fée verte</i>	10.-
<i>Coupe vermicelle .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.