



LES CHAMPIGNONS 16.-

Feuilleté pur beurre aux champignons des bois et crème de ciboulette.



VELOUTÉ DE COURGE 16.-

Courge butternut confit au miel.
Foie gras de canard poêlé.



CARPACCIO DE CERF 19.-

Entrecôte de cerf légèrement fumé avec huile de noix de macadamia, figue fraîche confite au Porto



MÉDAILLON 47.-

Noisettes de chevreuil sauté, sauce Grand Veneur
Garniture de saison et spätzli poêlé minute





SELLE DE CHEVREUIL

Selle de chevreuil rôtie et glacée aux groseilles.
Garniture de saison et spätzli poêlé minute.
En deux services, pour 2 personnes. 63.-p/pers



COFFRE DE CANARD 57.-

Canard de Challans rôtie sur l'os. Servi rosé avec sauce aux griottes
Garniture de saison et spätzli poêlé minute





MENU CHASSE

Amuse-Bouche



Carpaccio de cerf légèrement fumé
Figue confite au Porto et cannelle

Ou/Et


Terrine de foie gras de canard mariné au vin
doux du Vully. Chutney et figue.



Entrecôte de chevreuil, sauce grand veneur
Garniture de saison et spätzli poêlé minute



Bec à Bombons



Menu 1 entrée 86.-
2 entrées 94.-