



# LA CHASSE 2022

## Les Potages et Entrées

<i>Velouté de courge à la vanille, garni de noix de St-Jacques grillées</i>	14.00
<i>La cassolette de chanterelles fraîches aux fines herbes</i>	15.50
<i>Carpaccio de chevreuil, copeaux de parmesan</i>	18.50
<i>en plat avec pommes allumettes</i>	35.00
<i>Salade « Hubertus »</i>	15.00
<i>Emincé de cerf et chevreuil sur salade de saison, croûtons &amp; noix à la vinaigrette au miel et à la lime</i>	



## Les Plats principaux

<i>Le civet de cerf à l'ancienne,</i>	31.50
<i>garni de lardons, petits oignons et croûtons, servi de spaetzli au beurre, choux rouges et marrons</i>	
<i>Les noisettes de chevreuil « Vigneron »</i>	43.50
<i>tendres escalopes apprêtées selon une vieille recette grisonne, à la crème et cognac</i>	
<i>Le filet mignon de sanglier, sauce poivrade</i>	42.50
<i>L'entrecôte de cerf aux bolets à la crème</i>	44.50
<i>L'assiette de chasse spéciale garniture</i>	26.00
<i>spaetzli frais maison ou linguine au beurre, choux rouge, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles</i>	

*Nos assiettes sont garnies de spaetzli frais maison ou linguine au beurre, choux rouges, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles*

Sans Gluten  Végétarien   
TVA réglementaire incluse





*Notre spécialité*  
*Dès 2 personnes...*

*La Selle de Chevreuil « Grand Veneur »*  
*Garnie de marrons, poire pochée, choux rouge,*  
*choux de bruxelles, raisins,*  
*spätzli frais maison & confiture d'airelles*  
*(2 services)*

*64.00 par personne*

