



# La Chasse 2018





## Entrées

<b>Carpaccio de Cerf</b>	15.00 Frs
<i>Vinaigre de xérès, armagnac et airelle</i>	
<b>Duo de terrines du chasseur</b>	15.90 Frs
<i>Cerf et chevreuil avec confiture maison</i>	
<b>Feuilleté aux Champignons des bois</b>	14.00 Frs
<b>Velouté de potiron servi dans son bol de pain</b>	11.00 Frs

## Plats principaux

<b>Civet de Cerf façon Grand-Mère</b>	27.50 Frs
<b>Filet Mignon de Sanglier au Pinot Noir</b>	35.00 Frs
<b>Filet de Cerf Sauce aux Chanterelles</b>	42.00 Frs
<b>Escalope de Chevreuil Sauce Grand Veneur</b>	40.90 Frs
<b>Ardoise du chasseur - Escalope de chevreuil, filet de cerf</b> <i>(Sauce Grand Veneur - Pinot Noir)</i>	44.00 Frs
<b>Selle de Chevreuil sur plat</b> <i>*pas valable passeport gourmand (min. 2pers.- 30min. d'attente)</i>	56.00Frs p.p



**Nos plats sont servis avec :**

Choux rouge braisé, choux de Bruxelles, Spätzlis ou nouilles  
Poire au vin rouge, pomme au sirop,  
Marrons caramélisés, confiture d'airelles.



# *Menu Chasseur*

*Duo de terrines du chasseur  
(Cerf et chevreuil)  
Confiture maison*

\*\*\*\*\*

*Velouté de potiron servie  
Dans son bol de pain*

\*\*\*\*\*

*Escalope de Chevreuil*

*Sauce Grand Veneur*

*Garniture chasse*

*Spätzlis sauté au beurre*

\*\*\*\*\*

*Crème brûlée  
À la châtaigne*

\*\*\*\*\*

*Prix par personne – minimum 2 personnes*

**65.90**

*(Attention : Menu pas valable pour le passeport gourmand)*



# La Brisolée Royale



Notre brisolée est servie avec :  
5 sortes de fromages d'alpage, du sérac, du pain de seigle, beurre, lard sec du pays, jambon cru, viande séchée et tarte aux fruits  
Pommes, poires, raisins et  
Châtaignes grillées au feu de bois

Frs : **29.80**

**Moût 1dl 3.40**

**Vin nouveau 1dl 3.50**

A midi en semaine la brisolée est servie  
uniquement sur réservation