



ENTREES

Soupe ou velouté de courge à l'essence de lard

10.00

(avec ou sans crème chantilly)

Une douceur automnale relevée d'une touche subtile de lard virtuel

Fricassée de champignons

14.00

Champignons des bois délicatement poêlés avec poireaux et concassé de tomate fraîche

PLATS

Civet de cerf à l'ancienne

33.00

Cerf mijoté lentement, nappé d'une sauce corsée au vin rouge et parfum forestier, garni de lard, champignons et petit oignons

Noisette de chevreuil poêlée

42.00

Servie avec un jus réduit aux saveurs boisées et de la confiture d'airelles

Emincé de chevreuil aux morilles

45.00

Viande poêlée avec des morilles et de la confiture d'airelles

Burger « A la Chasse »

29.00

Pain maison généreusement garni de gibier, mayonnaise aux airelles, chou rouge, pommes, encerclé de choux de Bruxelles et marrons caramélisés

Ardoise du chasseur

49.00

Duo de gibier, cerf-chevreuil avec un jus réduit aux saveurs boisées et de la confiture d'airelle

Les plats sont accompagnés de spätzlis maison, de pommes confites, marrons caramélisés, chou rouge et choux de Bruxelles.



DESSERTS

Tartelette au vin cuit

7.00

**Panna Cotta aux marrons caramélisés
et coulis de fruits rouges**

6.00

BONNE DEGUSTATION !

