

Carte de chasse



Entrée

Foie gras de canard mi-cuit	24.00
Pain brioché toasté, figues rôties	
Cassolette de champignons d'automne	22.00
Velouté de courge au foie gras poêlé	26.00
Terrine de chevreuil aux pruneaux	21.00

Plat principal

Filet de selle de chevreuil	58.00
Sauce grand veneur (2 services, min. 2 personnes) par pers.	
Noisettes de chevreuil	48.00
Sauce grand veneur	
Délice de faisan juste saisie	38.00
Sauce à la truffe	
Rack de sanglier	45.00
Sauce poivrade	
Civet de chevreuil «grand-mère»	29.00

Dessert

Vieux Comté au chutney de courge et figues rôties	14.00
Crème brûlée à la raisinée	12.00
Vermicelles de marrons	14.00
Crème double, quenelle de sorbet pruneaux	

Tous nos plats sont servis avec une garniture de chasse

Provenance de nos viandes : Allemagne, Autriche, Suisse

TVA 7,7% incluse

