

# LA CARTE DE CHASSE



## SALADES & ENTRÉES

|                                                                                |               |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                                | <i>Entrée</i> |
| SALADE VERTE                                                                   | 7.-           |
| SALADE MÊLÉE AUTOMNALE                                                         | 10,50.-       |
| VELOUTÉ DE COURGE<br><i>Eclats de marrons et huile de noix</i>                 | 12.-          |
| FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS                                                       | 20.-          |
| TERRINE DE SANGLIER LARDÉE<br><i>Saladine et pickels d'oignons rouges</i>      | 21.-          |
| MARBRÉ DE FOIE GRAS<br><i>Accompagné de toast et chutney de poires à botzi</i> | 24.-          |

## PLATS PRINCIPAUX

|                                                                             |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| CIVET DE CHEVREUIL OU DE CHAMOIS<br><i>sauce et garniture grand-mère</i>    | 35.-               |
| MÉDAILLON DE CERF<br><i>sauce grand veneur</i>                              | 44.-               |
| FILET MIGNON DE SANGLIER<br><i>sauce au sirop d'érable</i>                  | 38.-               |
| FILET DE LIÈVRE<br><i>sauce aux myrtilles</i>                               | 40.-               |
| FILET DE CHEVREUIL<br><i>sauce grand veneur et poivre noir</i>              | 51.-               |
| ASSIETTE DE GARNITURE SIMPLE<br>OU ACCOMPAGNÉE DU FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS | 25.-<br>OU<br>40.- |

## DESSERTS

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| DÉCLINAISON AUTOUR DU MARRON, MERINGUE ET GLACE VANILLE | 14.- |
| PRUNEAUX AU VIN ROUGE ET GLACE À LA CANELLE             | 13.- |
| POIRE POCHÉE À LA VANILLE, CARAMEL ET SON SORBET POIRE  | 14.- |
| FINANCIER AU CHOCOLAT, GANACHE CHOCOLAT ET GLACE GÉNÉPI | 15.- |
| ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS                     | 14.- |

## ACCOMPAGNEMENTS

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS  
AVEC DES SPÄTZLIS,  
CHOUX ROUGES, MARRONS  
GLACÉS, CHOUX DE BRUXELLES,  
POIRES AU VIN ROUGE ET POMMES  
GARNIES À LA CONFITURE D'AIRELLE

SUR DEMANDE, IL EST ÉGALEMENT  
POSSIBLE D'AVOIR DES NOUILLES À  
LA PLACE DES SPÄTZLIS

