

Entrées

Salade automnale au cerf et copeaux de parmesan	16.00
Carpaccio de cerf à l'huile de truffe	19.00
Fricassée de chanterelles V	15.00
Terrine de marcassin, toast	16.50
Crème de courge V	11.50

Dessert

Tarte des sœurs Tatin	6.50
- avec glace	7.50
- avec glace et crème	8.50
Vermicelle aux marrons, glace vanille	9.50
Coupe Mont-Blanc (glace vanille, meringue, vermicelle, chantilly)	11.50
Pruneaux à l'armagnac, glace cannelle	10.50

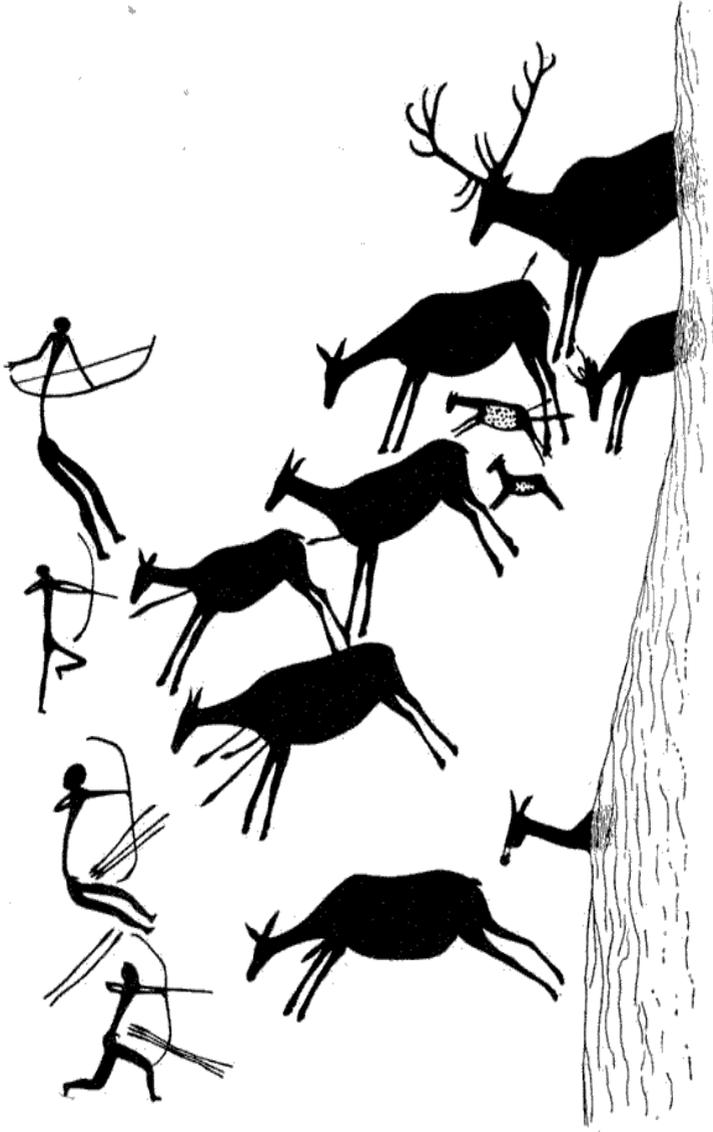
Plats

Tagliata de filet de cerf aux baies des bois, ruccola	41.00
Médailles de chevreuil Saint-Hubert*	43.00
Filet de cerf aux poivres*	45.00
Civet de cerf grand-mère, spätzli maison, chou rouge	31.00
Emincé de chevreuil à la crème°	38.00
Saucisse à rôtir de gibier°	27.00
Rösti braconnier, salade verte	26.00
(Saucisse de gibier, chanterelles)	
Mesclun au filet de cerf et copeaux de parmesan	28.00

**Garniture chasse composée de : spätzli maison, chou rouge, pomme, champignons, confiture d'airelles, choux de Bruxelles, marrons, raisins, lardons, oignons*

°Garniture chasse composée de : spätzli maison, chou rouge, pomme

CHASSE 2020



Notre sélection de vins pour la chasse

- Viognier

Chf 6.90 dl
47.00 bt

- Secret de S

Assemblage de pinot, gamay, gamaret,
diolinoir, merlot.

Chf 5.40 dl
37.00 bt

- La Benjamie

Assemblage barriqué de pinot, gamay,
gamaret, diolinoir, merlot, syrah

Chf 7.60 dl
52.00 bt

Vigneron du mois Bernard Chevalley, Rivaz