

La Chasse

Du lundi au vendredi à midi - **uniquement** sur réservation



En entrée

Velouté de courge à la châtaigne Crème fouettée et chips de châtaigne.	11.00
La cassolette de champignons chapeauté Mélange de champignons frais, poêlés à l'ail, oignons et vin blanc, couverts de pâte feuilletée.	16.00
Carpaccio de cerf (CZ) - 110 gr Fines tranches de cerf, roquette, noix, noisettes, amandes, écailles de "Grana Padano", huile de noisette et vinaigre balsamique.	17.00
Duo de foie gras. En torchon (FR) à la vieille prune fait maison et poêlé (BG). Bouquet de salades, toast de pain d'épices, pommes confites et chutney de figues.	19.00
Hamburger de foie gras (BG) poêlé Bouquet de salades, toast de pain d'épices, pommes confites et chutney de figues.	19.00

Les plats

Civet de cerf (EU) grand-mère. Servi avec garniture grand-mère (lardons, petits oignons, champignons) et légèrement lié au sang. Spätzlis maison, choux de Bruxelles et poire au vin.	27.00
Escalope de chevreuil (AT) 200 gr.	35.00
Entrecôte de cerf (CZ, PL) 200 gr.	41.00
Filet mignon de cerf (CZ, ES) 200 gr.-	45.00
Selle de chevreuil (CZ) 200 gr.	47.00

Les sauces maison

Grand Veneur
Poivrade
Syrah

Les garnitures

Nouilles au beurre ou spätzlis maison.
Purée de courge, choux de Bruxelles, choux rouge braisé, marrons caramélisés, poire pochée au vin rouge épicé, figues fraîches et confiture d'airelles*.



En douceur

La mini coupe Mövenpick* vanille caramel salé et noix de Macadamia Brunoise de caramel et marron glacé.	7.50
Coupe vermicelles, poire et meringues Poire semi-confite à la vanille, meringue et vermicelles à la williamine.	11.00
Le café gourmand aux desserts d'automne Figue rôtie au miel et cognac, crème brûlée et panna cotta aux baies des bois.	15.00

(*) Signifie que le plat ou l'ingrédient ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison ».