

La Chasse

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



En entrée

Velouté de courge 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
Hamburger de foie gras (BG) poêlé Bouquet de salades, toast de pain d'épices, pommes confites et chutney de figues.	21.50

Les plats

Civet de cerf (ES, NZ) grand-mère. Servi avec garniture grand-mère (lardons, petits oignons, champignons) et légèrement lié au sang. Spätzlis maison, choux de Bruxelles, marrons caramélisés et poire au vin.	27.00
Filet mignon de cerf (NZ) 200 gr.	45.00
Selle de chevreuil (FR, GB) 200 gr.	47.00



Les sauces maison

Grand Veneur
Poivrade
Syrah

Les garnitures

Linguine 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 Crème brûlée, panna cotta aux baies des bois et tarte aux pommes.	15.00

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