



La chasse s'invite dans nos assiettes

Entrées

Terrine de faisan au Pinot Gris, *accompagnée de sa saladine*

Pâtes fraîches maison, *aux bolets trifolati (persillade)*

Tartare de cerf, *accompagnée de sa saladine*

Plats

Civet de chevreuil façon d'antan, *cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutneys de marrons caramélisés, poire et confiture d'airelles*

Tartare de cerf, *avec cassolette de spätzli ou frites maison*

Filet mignon de sanglier, *cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutney de marrons caramélisés poire et confiture, avec sa sauce au romarin et déglacé au cognac et crème*

Escalope de cerf, *aux bolets trifolati (persillade), cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutney de marrons caramélisés poire et confiture d'airelles*

Dessert

Vermicelles de marrons avec sa meringue et chantilly

Origine de nos produits :

Chasse (Allemagne, Autriche, France, UE, NZ)

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque () qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch*