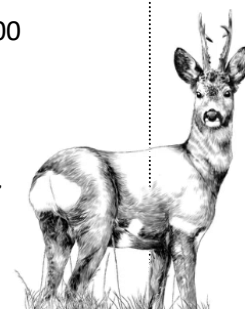


Carte chasse

Les entrées	Salade automnale	12.00
	<i>Lardons, marrons caramélisés, noix, chanterelles, airelles, graines de courge</i>	
	Velouté de potiron au lard fumé du Pays	14.00
	<i>Lardons, marrons caramélisés, huile de courge</i>	
	Carpaccio de cerf à la moutarde de Meaux et chanterelles	20.00
	<i>Copeaux de parmesan, huile de noix, airelles</i>	
	Terrine de chevreuil	22.00
	<i>Toasts, salade automnale</i>	

Le Gibier	Civet de cerf	35.00
	Entrecôte de sanglier	38.00
	Médailon de chevreuil	39.00
	Entrecôte de cerf	39.00
	Selle de chevreuil <i>(en deux services)</i>	52.00
Servi avec note sauce <i>Grand-Veneur</i> et les accompagnements: <i>Spätzlis, courge, marrons glacés, choux de Bruxelles, chou rouge</i> <i>Poire à Botzi AOP, pommes chasse, airelles</i>		



Fondue du chasseur	Plats végétariens 
« A discrétion » Chevreuil et Cerf 42.00 En morceaux « min. 2 pers. » <i>Servie avec une salade en entrée</i> <i>Mayonnaises et accompagnements chasse</i>	L'assiette végétarienne 27.00 <i>Spätzlis, courge, marrons glacés, choux de Bruxelles, chou rouge, poire à Botzi, Pommes chasse, airelles</i> Linguine aux bolets 28.00

Nos douceurs	
Vermicelles au Kirsch	10.00
Crème brûlée vanille & tonka	12.00

