



CARTE

CHASSE



SAVEURS D'AUTOMNE • 2026

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	22.00
<i>Copeaux de parmesan, huile de noix, airelles</i>	
Tartare de cerf	24.00
<i>Beurre, toasts, saladette automnale</i>	

LE GIBIER

Servi avec notre sauce Grand-Veneur et les accompagnements de chasse

Civet de cerf	35.00
Entrecôte de sanglier	38.00
Médailillon de chevreuil	39.00
Entrecôte de cerf	42.00
Selle de chevreuil	55.00
<i>En deux services</i>	

*Spätzlis • courge • marrons glacés • choux de Bruxelles • chou rouge
Poire à Botzi AOP • pommes chasse • airelles
Provenances : Europe*

FONDUE DU CHASSEUR

« A discrétion »

Chevreuil et Cerf 42.00

*En morceaux « min. 2 pers. »
Servie avec une salade en entrée
Mayonnaises et accompagnements chasse*

PLATS VÉGÉTARIENS

L'assiette végétarienne 27.00

*Spätzlis, courge, marrons glacés, choux de Bruxelles,
chou rouge, poire à Botzi, pommes chasse, airelles*

Linguine aux bolets 29.00

NOS DOUCEURS

Vermicelles au Kirsch	10.00
Crème brûlée vanille	12.00

*Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels selon les critères du label
Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

Service et TVA inclus — Prix en CHF