

Menu Dégustation Chasse

SAVEURS D'AUTOMNE • 2026

69 CHF

Nos Entrées

Carpaccio de cerf à la moutarde de Meaux et chanterelles

Copeaux de parmesan, huile de noix, airelles

ou

Velouté de potiron au lard fumé du Pays

Lardons, marrons caramélisés

Nos Plats

Médailillon de chevreuil

Sauce Grand-Veneur

ou

Entrecôte de cerf

Sauce Grand-Veneur

ou

Entrecôte de sanglier

Sauce Grand-Veneur

ou

Civet de cerf

Aux essences des bois

Accompagnements Chasse:

Spätzlis • courge • marrons glacés • choux de Bruxelles • chou rouge

Poire à Botzi AOP • pommes chasse • airelles

Provenances : Europe

Nos Douceurs

Vermicelles au Kirsch

ou

Crème brûlée vanille

Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine 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