



La Chasse 2016 est arrivée...

Entrées

Soupe de gibier maison	9.00
Feuilleté aux champignons des bois	19.00
Escalopines de foie gras poêlée au vinaigre balsamique	27.00
Terrine de chevreuil à l'Armagnac	11.00

Plats principaux

Pappardelle au chevreuil et marrons	26.00
Civet de cerf Grand-Mère	28.00
Atriaux de sanglier fabrication maison, sauce au vin rouge parfumée aux baies de genièvre	29.00
Entrecôte de cerf à la crème et morilles	37.00
Noisettes de chevreuil Grand-Veneur	39.00
Filet de lièvre aux chanterelles	36.00

Nos plats sont accompagnés de spatzlis maison ou tagliatelle, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés et fruits.

Selon arrivage...

Râble de lièvre	42.00
Selle de chevreuil	49.00

Accompagnés de spatzlis maison ou tagliatelle, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés et fruits.

Les Desserts du moment

Vermicelles aux marrons	8.00
Chaud-froid de petits fruits, glace vanille	9.00
Poires caramélisées, crème double	11.00