

Menu Dégustation Chasse 2017

« Complicités d'automne »

Canapé de foie gras et sa gelée au jus de sureau
en amuse-bouche

Feuilleté aux flancs de perdreau et
leur fricassée de chanterelles

Tagliata de cerf, juste poêlé, sur son lit de verdure saisonnière

Mignon de sanglier à la concassée de poivre de Sichuan

Filet de râble de lièvre au blanc de noir et
sa purée de châtaigne en accord

Sorbet aux senteurs de coing et de Pineau de Charente

Médallions de chevreuil

Sauce Grand-Veneur et son carrousel de garnitures

Petit assortiment de fromages de Romandie

Assiette gourmande en trois notes douces.

Fr. 86.-

par personne dès 2 personnes si possible.

Enfant : Fr. 4.- par année jusqu'à 13 ans

(A préciser à la commande)

Ce menu dégustation se sert complet et sans changement.

Pour les porteurs de Passeport gourmand*, dès 2 personnes ou
conjointement avec un Menu du Marché pour les tables de
deux convives.

**Le PG n'est plus accepté les vendredi soir, samedi soir
et dimanche midi.**

