

MENU CHASSE 2018
« Tonalités d'automne »

Ristretto aux morilles et cornes d'abondance

Terrine de faisan aux pistaches et sa profiterole tiède au foie gras

Saladine de saison et son carpaccio de cerf légèrement fumé

Filet de râble de lièvre et son inédite sauce au moût de raisin
et aux dattes

Mignon de sanglier grillé façon civet grand-mère

Sorbet aux mirabelles arrosé de whisky

Médailles de chevreuil poêlés à la crème de fruits des bois
Carrousel de garnitures, choux de Bruxelles et rouge, spaetzli maison

Fromages découverts ci et là...

Le Picotti de Chavannes-les-Fort, Le Bôfavre du Challotet, Le Mamirolle de la cité
éponyme et d'une tomme fleurette de Rougemont, agrémentés d'une gelée d'ortie

Dessert surprise d'automne

Fr. 89.- 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.

Conditions pour les porteurs de Passeport Gourmand :
dès 2 personnes ou conjointement avec un Menu du Marché.
Et n'oubliez pas que Le PG n'est plus accepté les vendredi soir, samedi soir et
dimanche midi durant la chasse.

Ce menu sera servi dès le 20 septembre au soir jusqu'au dimanche 9 décembre 2018

Nous sommes dans l'attente de réponses de certains fournisseurs, désolés si d'ici au 20 septembre quelques
denrées devaient avoir changé..