

Menu chasse 2019

Gourmandise d'automne en accord

(Terrine de perdreaux, magret fumé, confit d'oignon, pain d'épice)

Feuilleté aux chanterelles et ses copeaux de jambon de sanglier grillés

Saladine de saison et son rosbif de cerf

Mignon de sanglier grillé, sa réduction parfumée aux mures

et son muffin quelque peu relevé

Filet de râble de lièvre poêlé entier en accord de cabernet sauvignon

Sid de nouillettes

Sorbet des vergers de l'oncle williams arrosé ou non d'un vin de noix maison

Médailles de chevreuil sauce aux airelles, choucroute en deux tons, spätzli

et son carrousel de garnitures

Le choix de fromages de nos contrées et d'ailleurs :

Brigand du Jorat, le Forcalin, le Montagnard des Vosges et le carré bleu d'Aurillac - Cantal

Desserts d'automne en dégustation

Ce menu « dégustation » se sert sans changement et dès deux personnes

Fr 90.- p.p. complet

Fr. 86.- p.p. sans les fromages

*Pour des raisons de service, les commandes sont prises jusqu'à 12h45 pour le service de midi
et jusqu'à 20h30 pour le service du soir.*