

## *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.*