

Menu Sélection Chasse (jusqu'à nouvel avis)

En entrée :

Terrine de faisan de notre boucher, aux pistaches et
quelques garnitures de circonstance

ou

Velouté aux bolets et double crème de la Gruyère
aux éclats de noisettes torréfiées

ou

Suprême de caille rôti aux myrtilles et framboises
Jus de gibier longuement réduit

ou

Filet de râble de lièvre cuisiné à la raisinée
Confit de chou-rouge

ou

Feuilleté aux champignons à la crème

En entracte !

Quelques feuilles d'automne en vinaigrette d'huile de noix

ou

Les salades à la mode des Cullayes

En suite :

Médallions de chevreuil sauce Saint-Hubert

ou

Pièce de cerf aux sucres de mirabelles
Croûtons de pain d'épices et mélisse ciselée

ou

Mignons de sanglier grillés et leurs chanterelles revenues

ou

Filet de râble de lièvre cuisiné à la raisinée

ou

Civet de chevreuil

Le carrousel de garnitures, les spätzli maison ou le nid de nouilles au beurre

En finale :

Méli-mélo de fromages de la Romandie

ou

Composition de douceurs d'automne en trois notes

Fr. 61.- p.p.

Enfant : Fr. 3.50 par année jusqu'à 13 ans
(A préciser à la commande)