

Menu Dégustation Chasse

« Concerto d'automne »

Carpaccio de cerf en éventail, son trait d'huile de noix, décoré
de pignons et de quelques feuilles de roquette

Saladine de saison et sa demi-caille grillée agrémentée d'une touche
de foie gras à l'effleurée de sel

Filet de râble de lièvre sur sa fondue de poireaux cuisinée au Marsala
et en accord, sa duchesse aux brisures de châtaignes

Mignon de sanglier grillé et son ragoût de chanterelles...
Quelques nouillettes beurrées l'accompagnent

Gaspacho de courge, servi frais en verrine, et ses agréments colorés

Médallions de chevreuil à la crème d'airelles
Leur carrousel de garnitures d'automne sans oublier les spätzli maison

Méli-mélo de fromages de notre pays
(Fromagerie du Haut-Jorat
à Peney-le-Jorat)

Trio de sorbets en corbillon croustillant

**

*



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

92.- p.p. complet

88.- p.p. sans les fromages

Enfant : 4.- par année jusqu'à 13 ans

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.

Menu Sélection Chasse

En entrée :

Carpaccio de cerf en éventail, son trait d'huile de noix, décoré
de pignons et de quelques feuilles de roquette

ou

Saladine de saison et sa demi-caille grillée agrémentée d'une touche
de foie gras à l'effleurée de sel

ou

Filet de râble de lièvre sur sa fondue de poireaux cuisinée au Marsala
et en accord, sa duchesse aux brisures de châtaignes

ou

Filet mignon de sanglier grillé et son ragoût de chanterelles...
Quelques nouillettes beurrées l'accompagnent

ou

Feuilleté aux champignons à la crème

ou

Terrine de perdreau, ses garnitures et son toast

En entracte !

Les salades à la mode des Cullayes ou le gaspacho de courge (servi frais)

En suite :

Filets de râble de lièvre sur leur fondue de poireaux cuisinée au Marsala
et en accord, leur duchesse aux brisures de châtaignes

ou

Mignons de sanglier grillés et leur ragoût de chanterelles

ou

Médallions de chevreuil à la crème d'airelles

ou

Civet de chevreuil à la mode du chef

ou

Noisettes de cerf grillées sur leur réduction
de cabernet et de mûres.

En garniture :

Carrusel de garnitures d'automne, chou rouge, choux de
Bruxelles, spätzli maison et nouillettes au beurre.

En finale :

Méli-mélo de fromages de notre pays

ou

Trio de sorbets en corbillon croustillant

61.- p.p.

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

Dans ce menu nous proposons des mets similaires en entrées et en plats,
afin de permettre des mariages aux grés de vos envies et affinités.