

Menu degustation chasse 2024



Terrine de faisán aux pistaches en tête à tête d'une profiterole au foie gras

Mignons de sanglier sur lit de choucroute à la crème et compote de mûres

Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles

Sorbet aux prunes arrosé

Médailles de chevreuil à la crème d'airelles

Carrusel de garnitures d'automne

Nouilles ou spätzli

Assortiment de fromage (+15.-)

(Maréchal, Bleuchâtel, Brigand du Jorat)

Gourmandise d'automne en trois senteurs

Chf 115.- par personne

Enfant : Jusqu'à 10 ans 50% du prix adulte



Menu selection chasse 2024



Planchette de chasse (jambon de chevreuil fumé, saucisson de cert, jambon de sanglier cru)

ou

Terrine de faisán aux pistaches en tête à tête d'une profiterole au foie gras

ou

Mignons de sanglier sur lit de choucroute à la crème et compote de mûre

ou

Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles

ou

Feuilleté aux champignons

ou

Cappuccino aux morilles

Salade à la mode des Cullayes

Médailles de chevreuil à la crème d'airelles

ou

Minute de râble de lièvre en filets... Prince de Galles

ou

Mignons de sanglier grillés à la crème et compote de mûres

ou

Civet de chevreuil à la mode de la grand-mère

ou

Noisette de cerf sauce réduction de Cabernet

Assortiment de fromage

(Maréchal, Bleuchâtel, Brigand du Jorat)

ou

Gourmandise d'automne en trois senteurs

90.- par personne

Enfant : jusqu'à 10 ans 50% du prix adulte



La Chasse à la carte



Entrées :

Planchette de chasse (jambon de chevreuil fumé, saucisson de cert, jambon de sanglier cru) 28.-

Terrine de faisán aux pistaches en tête à tête d'une profiterole au foie gras 27.-

Mignons de sanglier sur lit de choucroute à la crème et compote de mûres 26.-

Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles 28.-

Feuilleté aux champignons 22.-

Cappuccino aux morilles 25.-

Plats : précédés du plateau de salade à la mode des Cullayes

Médailles de chevreuil à la crème d'airelles 60.-

Minute de râble de lièvre en filets... Prince de Galles 55.-

Mignons de sanglier grillés à la crème et compote de mûres 56.-

Civet de chevreuil à la mode de la grand-mère 52.-

Noisette de cerf sauce réduction de Cabernet 56.-

Garnitures chasse végétarien 45.-

Selle de chevreuil garnie, servie sur plat 70.- p.p.
et en deux services (sur commande) (dès 2 personnes)

Les salades : Le Plateau de salade est inclus avec tous les plats.

Garnitures : Carrousel de garniture, pomme cherry, poires, confiture d'airelles, marrons chaud caramélisé et purée de marrons, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli maison et nouilletes au beurre.



Les entrées :

<i>Escargots au beurre maison</i>	<i>six</i>	<i>19.-</i>
	<i>douze</i>	<i>25.-</i>
<i>Terrine de campagne</i>		<i>25.-</i>
<i>Feuilleté aux champignons</i>		<i>22.-</i>
<i>Cappuccino aux morilles</i>		<i>25.-</i>
<i>Assiette de charcuterie viande séchée des Grisons</i>		<i>28.-</i>
<i>Filet de sandre sauce ciboulette</i>		<i>25.-</i>
<i>Filets de perches, beurre aux petites herbes</i>		<i>25.-</i>
<i>Cocktail de crevette, sauce calypso</i>		<i>22.-</i>
<i>Plateau de salade à la mode des Cullayes à volonté</i>		<i>22.-</i>

Les poissons & fruits de mer : précédés du plateau de salade

<i>Tartare de saumon 200g</i>	<i>38.-</i>
<i>Filets de sandre, sauce ciboulette</i>	<i>38.-</i>
<i>Filets de perches à la meunière</i>	<i>38.-</i>
<i>Filet de saumon, sauce à l'aneth</i>	<i>41.-</i>
<i>Poisson du menu du marché</i>	<i>38.-</i>
<i>Noix de Saint-Jacques, sauce au Safran</i>	<i>48.-</i>
<i>Poêlée de gambas <u>non décortiquées ou décortiquée</u></i>	
<i>fond de tomate, ail, fines herbes et crème</i>	<i>46.-</i>

Au wok : précédés du plateau de salade

<i>Dés de volaille grillés aux petits légumes de saison sauté, légèrement épicés</i>	<i>35.-</i>
<i>Gambas décortiquées aux petits légumes de saison sauté, légèrement épicés</i>	<i>38.-</i>

Les plats principaux : précédés du plateau de salade

Filet de bœuf nature	120g	<u>38.-</u>
	170g	<u>46.-</u>
Entrecôte de bœuf nature	180g	<u>41.-</u>
Tartare de bœuf 200g		<u>42.-</u>
Médailles de bœuf, sauce poivrade		<u>42.-</u>
Châteaubriand et ses trois sauces, dès 2 personnes		<u>55.- p.p.*</u>
Marmite de veau au curry indien, dès 2 personnes		<u>48.- p.p.*</u>
Entrecôte de cheval nature		<u>40.-</u>
Entrecôte de cheval double, sauce moutarde dès 2 pers.		<u>45.- p.p.*</u>
Quatuor de filets mignons de porc, sauce forestière		<u>41.-</u>
Filets mignons de porc, sauce aux morilles		<u>48.-</u>
Jambon de campagne, sauce aux morilles		<u>45.-</u>
Filets d'agneau grillé nature		<u>42.-</u>
Riz casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits		<u>37.-</u>
Magret de canard nature		<u>45.-</u>

Les sauces :

Beurre maison	<u>8.-</u>
Poivres	<u>9.-</u>
Moutarde	<u>10.-</u>
Béarnaise	<u>10.50.-</u>
Champignons	<u>11.-</u>
Morilles	<u>12.50.-</u>

Les garnitures :

Riz/ pommes frites / croquettes de rösti / pâtes

Les mets végétariens ; précédés des salades à la mode des cullayes

<i>Vol-au-vent dès de tofu et de quorn</i>	<u>36.-</u>
<i>Feuilleté aux champignons</i>	<u>35.-</u>
<i>Fricassé de champignons à l'échalote</i>	<u>36.-</u>

Les fondues : dès 2 personnes, servie avec 6 sortes de mayonnaise maison

Au bouillon : précédés des salades à la mode des Cullayes

<i>La vigneronne, viande de veau coupé en petite morceaux</i>	<u>51.-</u>
<i>Fitness, fines tranches de bœuf coupées au couteau</i>	<u>46.-</u>
<i>Fifty-fifty, fines tranches de bœuf et dîne coupées au couteau</i>	<u>41.-</u>
<i>Neptune, diverses sortes de poissons, parfumé aux senteur marines</i>	<u>48.-</u>
<i>Bacchus, fines tranches de cerf, 3 sauces chaudes et 3 sauces froides</i>	<u>60.-</u>
<u>Garnitures</u> : Carrousel de garniture, pomme cherry, poires, confiture d'airelles, marrons chaud caramélisé et purée de marrons, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli maison et nouillettes au beurre.	



À l'huile : précédés des salades à la mode des Cullayes

<i>Bourguignonne, viande de bœuf en cubes</i>	<u>48.-</u>
<i>Bressane, viande de dîne en cubes panés)</i>	<u>41.-</u>
<i>Exotique, viande de bœuf en cube, marinée dans un mélange d'épice et d'huile (sur commande min. 6h avant)</i>	<u>49.-</u>

Au fromage : servie au café à mentionner lors de la réservation

<i>Moitié-moitié</i> 200g	<u>28.-</u>
---------------------------	-------------

Suppléments :

<i>Viande</i> 100g	<u>10.-</u>
<i>Poisson</i> 100g	<u>10.-</u>
<i>Pomme de terre</i>	<u>5.-</u>

Les flambés : maximum 2 choix de flambés par table précédés des salades à la mode des Cullayes (sur commande durant la chasse)

<i>Pavé de bœuf, sauce Voronoff</i>	49.-
<i>Entrecôte de bœuf au poivre de Sichuan</i>	46.-
<i>Rognons de veau à la parisienne</i>	44.-
<i>Gambas au poivre vert, au coulis de tomate et à la crème (Décortiquées sauf une !)</i>	48.-

Les ardoises du jeudi : servies avec trois sauces maison

<i>Filet de bœuf</i>	<i>220 g</i>	49.-
<i>Cœur de bœuf parisienne</i>	<i>220 g</i>	46.-
<i>Entrecôte d cheval</i>	<i>220 g</i>	41.-
<i>Filets d agneau</i>	<i>200 g</i>	46.-
<i>Noisette de cerf</i>	<i>220 g</i>	55.-

Les menus enfants : jusqu'à 10 ans

<i>Steak de bœuf, légumes et frites</i>	21.-	
<i>Steak de bœuf haché, légumes et frites</i>	19.50.-	
<i>Saucisse de veau grillé, légumes et frites</i>	19.-	
<i>Filets mignons de porc aux champignons, légumes et frites</i>	22.-	
<i>Jambon à l'os, légumes et frites</i>	17.-	
<i>Nuggets de poulet, légumes et frites</i>	19.50.-	
<i>Bâtonnets de poissons, légumes et frites</i>	16.50.-	
<i>Pâtes du jour</i>	<i>nature</i>	13.-
	<i>bolognaise</i>	19.50.-
<i>Portions de pommes frites</i>	11.-	

Sauces : ketchup et mayonnaise

Origines des viandes et poissons

Boeuf, porc, veau : Suisse

Dinde : France et Hongrie

*Cheval : Canada et Argentine**

Canard : France et Hongrie

Agneau : Nouvelle Zélande

Jambon de Parme : Italie

Sandre : Russie et Canada

Noix de Saint-Jacques : USA

Saumon : Norvège

Ecrevisse : Espagne

Perche : Russie et Estonie

Gambas et crevettes : Vietnam et Canada

Chevreuril : Autriche et Pologne

Cerf : Nouvelle Zélande

*Lièvre : Argentine**

Sanglier : Autriche

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux*

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non-hormonaux tels que les antibiotiques*