

Menu degustation chasse 2026



Terrine de canard avec ses toasts briochés

Filets de perdreaux à l'alsacienne

Mignons de sanglier aux chanterelles et ses nouilles

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

Sorbet du moment arrosé

Médallions de chevreuil à la crème d'airelles

Carrousel de garnitures d'automne

Nouilles ou spätzli

Assortiment de fromage (+15.-)

(Maréchal, Mont Vully rouge, Bresse bleu)

Gourmandise d'automne en quatre senteurs

Chf 99.- par personne

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



Menu selection chasse 2026



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

ou

Filets de perdreaux à l'alsacienne

ou

Terrine de canard avec ses toasts briochés

ou

Mignons de sanglier aux chanterelles et ses nouilles

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 aux chanterelles

ou

Civet de chevreuil à la mode de la grand-mère

ou

Noisette de cerf, sauce du Marchand de vin

Assortiment de fromage

(Maréchal, Mont Vully rouge, Bresse bleu)

ou

Gourmandise d'automne en quatre senteurs

75.- 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 cer, jambon de sanglier cru)

27.-

Filet de perdreaux à l'alsacienne

27.-

Terrine de faisan aux pistaches avec ses toasts

27.-

Mignons de sanglier aux chanterelles et ses nouilles

27.-

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

27.-

Feuilleté aux champignons

27.-

Cappuccino aux morilles

27.-

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

Filet de perdreaux, sauce

49.-

Médallions de chevreuil à la crème d'airelles

58.-

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

53.-

Mignons de sanglier grillés aux chanterelles

51.-

Civet de chevreuil à la mode de la grand-mère

50.-

Noisette de cerf, sauce du Marchand de vin

59.-

Garnitures chasse végétarien

40.-

Selle de chevreuil garnie, servie sur plat

60.- 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 ou nouilles au beurre.

