

## Notre Menu Chasse

*Foie gras de canard au vin jaune  
Figue rôtie*



*Entrecôte de chevreuil, sauce poivrade  
Garniture chasse  
Pennes ou spätzlis*



*Tartelette à la raisinée*

59.00

## Desserts

<i>Crème brûlée</i>	12.00
<i>Meringue crème double</i>	12.00
<i>Vermicelles aux marrons</i>	12.00
<i>Café gourmand</i>	13.00
<i>Tartelette à la raisinée</i>	12.00



## Entrées

<i>Os à moelle rôti, fleur de sel et moutarde (15min !)</i>	14.00
<i>Crème de bolets, ravioles de chevreuil, croûtons aux 4 épices</i>	14.00
<i>Poêlée d'escargots en feuilleté, flambé à la chartreuse</i>	16.00
<i>Foie gras de canard au vin jaune, figue rôtie</i>	17.00

## Gibier

<i>Civet de cerf à l'ancienne lardon, oignons, chanterelles, marrons glacés</i>	30.00
<i>Epaule de sanglier confite façon tournedos</i>	32.00
<i>Colvert rôti à l'écorce d'orange, sauce grand veneur</i>	35.00
<i>Entrecôte de chevreuil, sauce poivrade</i>	40.00

*Garnitures : Pennes ou spätzlis, choux de Bruxelles, garniture grand-mère  
choux rouges, pomme, confiture d'airelles et marrons glacés, figue*

