

Notre Menu Chasse

Feuilleté aux morilles et sa sauce au vin jaune



*Médallions de chevreuil, sauce grand veneur
Garnitures chasse
Pennes ou spätzlis*



*Torche aux marrons, meringue
crème double et glace à la cannelle*
75.00

Desserts

<i>Crème brûlée à l'orange</i>	12.00
<i>Meringue crème double</i>	12.00
<i>Torche aux marrons, meringue, crème double et glace à la cannelle</i>	14.00
<i>Café gourmand</i>	13.00
<i>Moelleux au chocolat et sa glace vanille</i>	13.00
<i>Assiette de fromage de M. Dufaux</i>	13.00
<i>Salade de fruits</i>	11.00



Entrées

<i>Soupe de courge Jack be little, croûton et lard grillé</i>	19.00
<i>Feuilleté aux morilles et sa sauce au vin jaune</i>	25.00
<i>Œuf poché en meurette et son toast</i>	13.00
<i>Pâté vaudois de l'union et ses pickles</i>	17.00

Gibier

<i>Perdrix rôtie en cocotte et son jus</i>	52.00
<i>Râble de lièvre saisi à la plancha, sauce poivrade</i>	37.00
<i>Civet de cerf façon chasseur</i>	35.00
<i>Médailles de chevreuil, sauce grand veneur</i>	56.00

Garnitures : Pâtes fraîches ou spätzlis, choux de Bruxelles, choux rouges, poire pochée et marrons glacés

