



Carte automnale

Côté apéro

- *Planchette du chasseur*
(Jambon cru de sanglier, saucisse sèche de cerf, viande séchée de cerf, jambon fumé de chevreuil, Rebibe AOP, Brie'dzio*)
 - ❖ *La petite* 17fr
 - ❖ *La grande* 31fr

Côté entrée

- *Terrine de cerf maison, confit d'oignons et petite salade* 15fr
- *Soupe à la courge et huile de noisette* 9fr
- *Velouté de bolets* 10fr
- *Croûte aux champignons de nos bois* 14fr
- *Salade gourmande d'automne* 16.50fr
(Jambon cru de sanglier, viande séchée de cerf, magret de canard fumé, rebibe AOP)

Pour suivre

- *Médailon de chevreuil* 38fr
- *Entrecôte de cerf grillée* 39fr
 - *Sauces à choix :*
 - Grand Veneur
 - Champignons
 - Myrtilles
 - Poivre vert
- *Civet de sanglier* 28fr
- *Assiette de garniture chasse* 25fr

Tous nos plats de chasse sont servis avec la garniture de saison :

- Spätzli maison, choux-rouges, poire à botzi, marrons glacés, Choux de Bruxelles et pomme aux aïrelles.

