



Nos Mets St-Hubert

Nos entrées

*Poêlée de champignons des bois sautés au beurre et
fines herbes accompagné de son fleuron* 14.- frs

*Velouté de courge parfumée au curry de Madras,
caramel de graines de courge coulé, émulsion de lait aux effluves de kaffir* 12.- frs

*Terrine de sanglier , chanterelles flambées au cognac et
son chutney de figue et oignons* 16.- frs

*Brochette de cerf snackée au poivre accompagnée
de son sorbet raisin et yuzu* 20.- frs

*Dim Sum (Raviolis façon japonaise) de faisán
aux chanterelles, jus réduit au soya et miel* 21.- frs

Provenance :

Sanglier Suisse, Cerf Suisse et U.C., Chevreuil Suisse et U.C., Faisán France



Nos Plats

Escalope de chevreuil sauce Grand-veneur 42.- frs

Entrecôte de cerf sauce aux raisins 47.- frs

Selle de chevreuil 2 services min 2 personnes 58.- frs

Civet de Sanglier  *tradition* 36.- frs



Pigeon désossé au merlot Chantemerle 42.- frs

Noisette de chevreuil  *sauce Diane* 52.- frs

Rack de cerf  *sauce poivrade* 49. frs

Nos garnitures sont servies sur plateau et sont composées de

*Purée de panais à la vanille, choux rouge braisé, choux de Bruxelles, pomme au cidre, mangue caramélisée, * confiture d'airelles, marrons glacés, écrasé de courge au piment, embeurrée de pommes-de-terre bleues*

Au choix : Nouilles ou Spätzli maison





*Notre Menu
Automnal*

Amuse-bouche

* * *

*Poêlée de champignons des bois sautés au beurre et
fines herbes et fleuron*

ou

*Velouté de courge parfumée au curry doux et
son caramel de graines de courge, émulsion de lait aux effluves de kaffir*

* * *

Escalope de chevreuil sauce Grand-veneur

ou

Entrecôte de cerf sauce aux raisins

*

Garniture chasse et Nouilles ou Spätzli

* * *

Poire pochée au sirop de vin rouge, sorbet à la figue et cannelle

ou

Purée de marron façon vermicelles et ses coques de meringue maison

68.-frs



Nos Desserts

Poire pochée au sirop de vin rouge,
sorbet à la figue et cannelle



14.- frs

Purée de marron façon vermicelles
et ses coques de meringue maison

10.- frs

Dôme glacé au vieux Marc de chez Albiez et
Sa crème de caramel

14.- frs

Muffin à la courge et chantilly aux airelles

9.- frs



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de production traditionnelle de cuisine selon le critère du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût Slow Food

L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison »

* Nous utilisons de la confiture d'airelles industrielle ce qui ne correspond pas au critère du label « Fait Maison »