



## *Nos Mets St-Hubert*

### *Nos entrées*

*Poêlée de champignons des bois sautés au beurre et  
fines herbes accompagné de son fleurizon* 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.E., Chevreuil Suisse et U.E., 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 »