



Nos Mets St-Hubert



Nos entrées

*Poêlée de champignons sautés au beurre et
Fines herbes, feuille d'automne* 16.-frs

*Velouté de courge parfumé au curry de Madras,
Caramel de graines de courge coulé, émulsion de lait aux effluves de kaffir* 13.-frs

***Terrine de sanglier 
Et Son confit d'oignons au jus de pomme bio de Romanet* 18.-frs

***Brochette de cerf  snackée aux deux poivres
Accompagnée de son sorbet kalamansi* 21.-frs

*Ravioles grillées farcies au faisan, figues et chanterelles
Sur crème légère de butternut et citron vert* 20.-frs

***Gourmandises d'automne 
Terrine de lièvre au cognac, gigot de chamois séché et abricots secs* 23.-frs



Nos Plats



Les Poêlés

** Noisette de chamois	+	53.-frs
** Noisette de chevreuil	+	50.-frs
** Rack de cerf	+	46.-frs
** Médaillon de cerf	+	44.-frs
** Filet Mignon de Sanglier	+	43.-frs

Nos Sauces à choix :

Forestière	8.-frs
Grand - Veneur *	6.-frs
Poivrade	6.-frs
Beurre aux aïrelles *	5.-frs

Nos sauces chaudes peuvent à votre convenance être liées au sang

Les Mijotés

** Abriaux de sanglier sauce au vin et chanterelles poêlées	+	38.-frs
** Civet de Chevreuil aux lardons et croûtons	+	37.-frs



L'incontournable



Selle de chevreuil servie en 2 services,

Accompagnée à chacun d'une sauce à choix selon vos envies, plateau de garniture différent pour chaque service

Min 2 personnes

68.-frs

Tous nos plats sont servis avec leurs garnitures sur plateau et

sont composés de :



Purée de panais à la vanille

Choux rouge braisé à la cannelle

Choux de Bruxelles au beurre

Pomme golden au cidre

Mangue caramélisée

Confiture d'airelles

Marrons glacés

Ecrasé de courge au piment d'Espelette

Embeurrée de pomme-de-terre bleues

Poire à Bätzi au sirop

Au choix :

Nouilles ou Spätzli maison





Nos Menus

Automnal

Amuse-bouche



Poêlée de champignons des bois sautés

Au beurre et fines herbes



*Escalope de chevreuil sauce Grand-Veneur**

Purée de panais à la vanille, choux rouge braisé, choux de Bruxelles, courge au piment

Marrons glacés, poire à Bêtzi au sirop

À choix Nouilles ou Spätzli



Purée de marron façon vermicelles

Champignons de meringue maison

Chantilly Maison

68.-frs



Découverte

Velouté de courge parfumé au curry de madras

Caramel de graines de courge rôties



Gourmandises d'automne

Terrine de lièvre au cognac, gigot de chamcois séché et abricots secs



Brochette de cerf snackée aux deux poivres

Accompagnée de son sorbet kalamansi



Noisette de chevreuil

Sauce à choix

Purée de panais à la vanille, choux rouge braisé, choux de Bruxelles, courge au piment

Marrons glacés, poire à Bêtzi au sirop

À choix Nouilles ou Spätzli



Palette des chasseurs

3 petits desserts issus de notre carte

90.-frs





Nos Douceurs d'automne



Glace au miel du pied du Jura.

Éventail de poire pochée au vin et agrumes

12.-frs

Purée de marron façon vermicelles

Champignons de meringue maison, chantilly

13.-frs

Dôme glacé au vieux Marc de chez Albiez et

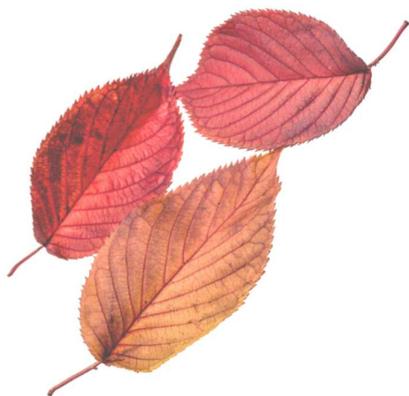
Sa crème de caramel

16.-frs

Trompe l'œil de champignon aux marrons sur forêt chocolatée

17.-frs





Provenance :

Sanglier Suisse

Cerf Suisse et U.E

Chevreuil Suisse et U.E

Faisan France

Chamois Suisse

Lièvre Suisse

Pâtes à Bötzi AOP Fribourg préparées par Nos soins

***** Attention ! Etant donné que notre viande de chasse est quasiment que Suisse, nous sommes tributaires de nos fournisseurs. Il se peut que nous n'ayons pas toujours tous nos produits.***



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 (FRS), 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 aux critères du label « Fait Maison » www.labelfaitmaison.ch*