



Nos Mets St-Hubert



Nos entrées

<i>Poêlée de champignons sautés au beurre et Fines herbes, feuille d'automne</i>	<i>16. - frs</i>
<i>Velouté de courge parfumé au curry de Madras Emulsion de lait et éclats de courge au caramel</i>	<i>13. - frs</i>
<i>Pâté de gibier du moment Salade automnale</i>	<i>15. - frs</i>
<i>Terrine de sanglier en crépine Et Son confit d'oignons et vin rouge</i>	<i>18. - frs</i>
<i>Carpaccio de cerf aux saveurs d'Asie Vermicelle de riz frit, fleuret à la tête de moine</i>	<i>21. - frs</i>
<i>Ravioles grillées au chevreuil et pleurotes du Panicaut bio de Apples Sur crème légère de butternut et citron vert</i>	<i>20. - frs</i>



Nos Plats



<i>Noisette de chevreuil</i>	<i>50.-frs</i>
<i>Rack de cerf</i>	<i>46.-frs</i>
<i>Médailon de cerf</i>	<i>44.-frs</i>
<i>Filet Mignon de Sanglier</i>	<i>43.-frs</i>
<i>Civet du moment aux lardons et creûtons</i>	<i>37.-frs</i>
<i>La bredouille</i>	<i>37.-frs</i>
<i>Plateau de garnitures servi avec nouilles ou Spätzli</i>	



Nos Sauces à choix :

<i>Forestière</i>	<i>8.-frs</i>
<i>Grand - Veneur *</i>	<i>6.-frs</i>
<i>Poivrade</i>	<i>6.-frs</i>
<i>Beurre aux aïrelles *</i>	<i>5.-frs</i>

Nos sauces chaudes peuvent à votre convenance être liées au sang

L'incontournable



Selle de chevreuil servie en 2 services,

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

Min 2 personnes

69.-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

Écrasé 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

69.-frs





Notre Table Royale

Découvrez notre table ronde avec son plateau tournant qui nous vient directement des Philippines, pays d'origine du chef, où la tradition veut que l'on partage tous ensemble les mêmes plats mais sans devoir en choisir l'ordre

Le principe est simple le partage du début à la fin

- 🎵 Amuse-bouche*
- 🎵 Déclinaison d'entrées de notre carte*
- 🎵 Assortiment de nos viandes de chasse avec deux sauces à choix*
- 🎵 Farandole de garnitures*
- 🎵 Palette de desserts*

Avec à chaque fois une exclusivité qui ne se trouve pas sur notre carte.

*Réservez minimum 48h en avance et pour un minimum de 4 personnes jusqu'à
10 personnes*

Nous restons à votre disposition pour toutes questions

90.- frs par personnes



Nos Douceurs d'automne



*Crumble de pomme pochée à la cannelle
Et sa glace au miel*

13. - frs

Purée de marron façon vermicelles

Champignons de meringue maison, chantilly

14. - frs

Crème brûlée à la courge et son caramel au sirop d'érable

15. - frs

Trompe l'œil de champignon à la poire pochée au vin

Chapeau de crème à la vanille, écosystème comestible

17. - frs





Provenance :

Sanglier Suisse et U.E

Cerf Suisse et U.E

Chevreuil Suisse et U.E

Chamois U.E

Poires à Bötzi AOP Fribourg préparées par Nos soins

Légumes Marché Paysan Chez Roseline Baud Apples



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 aux critères du label « Fait Maison » www.labeffaitmaison.ch*