

ENTRÉES

Soupe de courge, <i>crème végétale, graines de courge et pain grillé</i>	17.50
Terrine de chevreuil, <i>toasts grillés, verrine de salade</i>	21.50
Carpaccio de cerf, <i>bouquet de salade et pecorino</i>	22.50

PLATS

Risotto au chamois <i>parfumé à l'huile de truffe, pecorino</i>	29.50
Raviolis farcis au sanglier <i>sautés au beurre et herbes, croustillant de bresaola de cerf</i>	27.50
Filet mignon de cerf en croûte d'herbes, <i>sauce au poivre concassé</i>	42.-
Noisettes de chevreuil Grand Veneur	41.-
Selle de chevreuil (<i>minimum 2 personnes</i>)	pp 44.-
Rack de sanglier <i>rôti au beurre et romarin, et son jus</i>	32.-
Hamburger de cerf, <i>oignons caramélisés et cresson, spaetzli et confiture d'airelles</i>	27.50
Civet de chamois	29.-

GARNITURE POUR LES VIANDES :

poires au vin rouge, poires au safran, pommes confites, choux de Bruxelles, marrons, confiture d'airelles sauvages et spätzli

DESSERT

Meringue à la double crème de Gruyère, <i>fruits rouges</i>	12.50
---	-------

VINS DE NOTRE SÉLECTION

Humagne rouge, Gilliard sélection aoc	50cl	38.-	75cl	49.-
Gamaret élevé en barrique, Dutruy, Luins	50cl	38.-	75cl	49.-
Château de Luc de Corbière, vin biologique	10cl	5.10	75cl	35.-