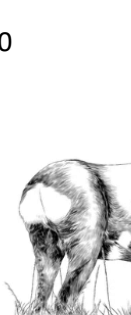



Carte chasse

Les entrées	Salade automnale <i>Lardons, marrons caramélisés, airelles, noix, chanterelles, graines de courge</i>	10.00
	Velouté de potiron au lard fumé du Pays <i>Lardons, marrons caramélisés</i>	13.00
	Carpaccio de cerf à la moutarde de Meaux et chanterelles <i>Copeaux de parmesan, huile de noix, airelles</i>	18.00
	Terrine de chevreuil <i>Toasts, saladette</i>	19.00

Le Gibier	Civet de cerf	35.00
	Entrecôte de sanglier	36.00
	Médaille de chevreuil	38.00
	Entrecôte de cerf	39.00
	Selle de chevreuil <i>(en deux services)</i>	49.00

Servi avec note sauce *Grand-Veneur* et les accompagnements:
*Spätzlis, courge, marrons glacés, choux de Bruxelles, chou rouge
Poire à Botzi AOP, pommes chasse, airelles*



Fondue du chasseur	Pour les végétariens 
« A discrétion »	L'assiette végétarienne 25.00 <i>Spätzlis, courge, marrons glacés, choux de Bruxelles, chou rouge, poire à Botzi, Pommes chasse, airelles</i>
Chevreuil et cerf 40.00 En morceaux « min. 2 pers. » Servie avec une salade en entrée Mayonnaises et accompagnements chasse	Linguine aux bolets 28.00

Nos douceurs	
Vermicelles au Kirsch	9.00
Crème brûlée vanille & tonka	11.00

