

## La Chasse



<i>Salade doucette et lardons, œufs durs</i>	13.50
<i>Feuilleté forestière</i>	16.50
<i>Foie gras poêlé, Façon du Chef</i>	26.00
<i>Terrine de foie gras Maison</i>	21.50
<i>Roast-beef du Chasseur, un Délice servi très rouge</i>	24.00
<i>Tartare du Chasseur, Façon du Chef</i>	19.00 / 29.00
<i>&amp;&amp;&amp;</i>	
<i>Pavé de cerf Rossini (foie gras), « Poivrade »</i>	54.50
<i>Pavé de cerf « Poivrade »</i>	42.00
<i>Civet de chevreuil Grand-Mère (sans os)</i>	32.00
<i>Médailles de chevreuil Grand-Veneur</i>	49.00
<i>Fricassée du Chasseur aux champignons</i>	38.00

### Garnitures :

*Spätzli Maison ou nouilles*

*Choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poires à Botzi,  
airelles.*

*...Vous souhaitez la  
Bienvenue et un Bon Appétit !*

*Vermicelles, glace vanille, chantilly* 12.50

*Nature, sans crème* 8.50

*Vermicelles avec crème chantilly* 9.50

*Vermicelles avec crème double* 12.50

*Meringue, crème double, glace vanille* 12.50

*Idem, chantilly* 11.50

*Poire tiède pochée aux épices, glace pistache, chocolat chaud*  
13.50

*Glace vanille, arrosé de Grappa* 9.50

Provenance : foie gras France  
Cerf – Chevreuil : Hongrie – Slovaquie - Hongrie, Suisse

*...Vous souhaitez la  
Bienvenue et un Bon Appétit !*