



La Chasse...au Port....

Salade d'automne aux lardons et œufs durs 13.50

Feuilleté forestière 16.50

Foie gras poêlé, Façon du Chef *** 26.00

Terrine de foie gras Maison *** 21.50

Soupe de courge parfumé noisettes et ail rôti 9.50

&&&

Pavé de cerf Rossini (foie gras) ***
« Poivrade » 58.50

Pavé de cerf « Poivrade » 42.00

Civet de chevreuil Grand-Mère (sans os) 34.00

Médallions de chevreuil Grand-Veneur 54.00

Fricassée du Chasseur aux champignons 42.00

Garnitures :

Spätzli Maison ou nouilles, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poires à Botzi, airelles





<i>Vermicelles, glace vanille, chantilly</i>	12.50
<i>Nature, sans crème</i>	8.50
<i>Vermicelles avec crème chantilly</i>	9.50
<i>Vermicelles avec crème double</i>	12.50
<i>Meringues, crème double, glace vanille</i>	12.50
<i>Idem, chantilly</i>	11.50
<i>Mousse au chocolat Dark Tumcha</i>	9.50
<i>Tiramisû parfumé à la pistache</i>	9.50
<i>Sorbet poire arrosé de</i> <i>« Poires de la Bénichon » Maison</i>	12.50

*** selon arrivage et disponibilité

Provenance : foie gras FR

Cerf – Chevreuil : CH – H – SK - A

Bison : Canada – USA

