

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>&&&</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 !*



<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>Meringue, crème double, glace vanille</i>	12.50
<i>Idem, chantilly</i>	11.50
<i>Poire tiède pochée aux épices, glace pistache, chocolat chaud</i>	13.50
<i>Glace vanille, arrosé de Grappa</i>	9.50

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

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