



LA CHASSE DE L'ANCRE



LES ENTRÉES DE CHASSE

Raviole de sanglier maison, sauce chasseur 24.–

Raviole farcie à l'effiloché de sanglier, jus corsé aux baies de genièvre,
gel au thym

Carpaccio de cerf aux airelles 21.–

Entrecôte de cerf, sauce aux airelles et miel, gel à l'ail, condiment gourmand

Potage à la châtaigne, mouillette croquante 16. –

Potage à châtaigne, mouillette en nid d'abeille

LES PLATS DE CHASSE

Filet de chevreuil, jus intense infusé à l'écorce d'orange confite, garniture de chasse* 54.–

cuit à basse température, au beurre noisette parfumé de baies, romarin et ail

Entrecôte de cerf, jus chasseur au vinaigre de framboise, garniture de chasse* 47.–

Entrecôte grillée, finition au beurre tempéré

Civet de chamois, garniture de chasse* 41.–

Épaule de chamois, sauce à la crème, fond de chasse

*** Tous nos plats sont accompagnés de :**

Spätzlis maison, marrons glacés, biseaux de poires Botzi au vin rouge, crudité
de pomme Gala, purée de chou rouge, pétales de choux de Bruxelles, bonbon de
kumquat, pickles de girolles

Provenance de la chasse : cerf (Suisse ou Europe), chevreuil (Suisse ou Europe), sanglier (Suisse ou Europe), chamois (Suisse ou Europe)