

LA CHASSE ACCOURT...

ENTREES

Potage aux trois courges Potiron, butternut et potimarron		9.00
Terrine de chevreuil aux raisins Saladine aux noix et condiment. Rémoulade de céleri, confiture d'airelles		15.50

PLATS DE RESISTANCE

Tagliatelle au filet de lièvre, chanterelles, crème et fines herbes	29.00
Filet mignon de sanglier rôti aux figues, sauce forestière	39.50
Médallions d'entrecôte de chevreuil, sauce aigre-douce	48.50
Civet de chevreuil à l'ancienne	33.50

* Sauf le mets tagliatelle, les viandes ci-dessus seront accompagnées de spätzlis maison plus une garniture chasse

POUR FINIR EN DOUCEUR

Tartelette aux vermicelles de marrons et kirsch Crème fouettée		10.50
Sorbet pruneau et pruneaux d'Agen préservés au Marc		12.50

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

LUNDI 21 octobre	Gratin de pâtes au jambon de campagne et petits pois CH Salade verte	23.00
MARDI 22 octobre	Blanc de poulet poché et blanc de poireaux bouilli, sauce ravigote Pommes nature	23.00 FR
MERCREDI 23 octobre	Cou de veau braisé, sauce aux quatre champignons CH Gratin de pommes de terre Haricots verts	23.00
JEUDI 24 octobre	Médallions de cerf à la poêle, sauce Grand Veneur NZ Spätzlis Petite garniture chasse	23.00
VENDREDI 25 octobre	Feuilleté de saumon aux épinards en branches, sauce au Chasselas Riz créole	23.00 NO

SAMEDI 26 octobre	Entrecôte de bœuf parisienne à la poêle, sauce béarnaise CH/DE <i>Viande entremêlée à fibres longues. Riche en mâche et goût.</i> Pommes frites Salade verte	29.50
-----------------------------	--	-------