

## Entrées

Velouté de courge aux éclats de marrons 9.00

Courges de Grand-Maman - chantilly parfumée au lard de la Borne

Feuilleté aux bolets 14.00

Marrons glacés - confiture d'airelles maison - livèche

## Plats principaux

Civet de chevreuil façon Grand-Mère 30.00

Lardons - oignons grelots - chanterelles

\*Assiette de garnitures chasse 25.00

\*Médallions de chevreuil 40.00

### \*À choix

Sauce chasse : airelles - cognac - poivre de Cayenne - crème

Sauce aux bolets : échalotes - crème

Sauce chocolat : sauce chasse chocolatée

### **CORDON BLEU DU CHASSEUR XXL**

NOIX DE SANGLIER - JAMBON CRU DE SANGLIER - FARCE AUX BOLETS

35.00

### **Sur réservation - 24h à l'avance - dès deux personnes**

**Fondue Chasseur** (sanglier-chevreuil-cerf) 45.00

Bouillon de légumes - bolets - vin rouge - oignons - laurier

3 sauces : chasse - bolets - chocolat

**Selle de chevreuil** (cuite sur os - 2 services) 49.00

Sauce chasse - chanterelles - lardons - oignons grelots

*Tous ces plats sont accompagnés de leur garniture traditionnelle*

*Chou rouge braisé - choux de Bruxelles - pomme & poire au sirop - confiture d'airelles maison*

*Purée de pêche jaune à la fève Tonka - poire à Botzi au sirop 5 épices - marrons glacés*

*À choix : Spätzlis maison ou tagliatelles fraîches*