

La chasse

Entrées

L'œuf parfait jus de gibier corsé, lardons, croûtons, champignons du canton	19.00
Carpaccio de chevreuil noisettes, truffe, parmesan, roquette	20.00
Croûtes aux morilles 	21.00
Salade aux senteurs d'automne 	21.00
Le foie gras poêlé, effiloché de chevreuil aux noisettes cèpes, crème montée au jus corsé au Pinot Noir d'ici	26.00

Plats

Croûtes aux morilles 	32.00
Civet de chevreuil, façon « grand-mère »	38.00
Emincé de chevreuil du Chef crème montée au jus et girofles	45.00
Entrecôte de cerf lardée sauce poivrade ou grand veneur	48.00



*Tous nos plats sont servis avec :
spätzli « maison », garnitures classiques, purée de marron, confiture d'airelles*

Desserts

Coupe vermicelles meringue, glace vanille	8.50
Le pruneau comme un vin chaud aux épices	9.50
Clin d'œil à La Gruyère crème double, meringue, purée de marron	14.00



Notre carte est maison, ça peut prendre un peu de temps à servir

 plats végétariens

Allergies alimentaires : adressez-vous auprès du personnel en cas de questions relatives aux allergènes.

*Provenance des viandes :
Chevreuil : AUT / Cerf : NZL / Porc : CHE / Canard : FRA*

TVA incluse dans les prix, en CHF

le pilotis