

# NOTRE CARTE DE CHASSE

## *Entrées*

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Salade de foie de cerf<br/>(flambé à l'armagnac)</b> | <b>15.00</b> |
| <b>Terrine de canard sauvage</b>                        | <b>16.00</b> |
| <b>Terrine de chevreuil</b>                             | <b>16.00</b> |

\*\*\*\*\*

***Plats sur assiette agrémentés de notre garniture maison : spätzlis, choux de Bruxelles, marrons glacés, compotée de choux rouges, poire au vin et confiture d'airelles***

***Trois sauces à choix : genièvre, baies roses ou cornes d'abondance***

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Chasseur bredouille</b>       | <b>25.00</b> |
| <b>Entrecôte de sanglier</b>     | <b>36.00</b> |
| <b>Filet de lièvre</b>           | <b>38.00</b> |
| <b>Filet mignon de chevreuil</b> | <b>55.00</b> |

\*\*\*\*\*

***Sur réservation, min. 2 personnes***

|                                                                                                                |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Selle de chevreuil, en 2 services</b>                                                                       | <b>59.00 p.p.</b> |
| <b>Fondue St-Hubert<br/>(cerf, lièvre et sanglier, dans un bouillon de vin corsé, servi avec les 3 sauces)</b> | <b>42.00 p.p.</b> |

**Provenance des viandes : terrine, sanglier et chevreuil (EU), lièvre (ARG)**