

# La Chasse

Potage de faisan à l'orge et œuf poché	12.-
Terrine de chevreuil au foie gras sur gelée de pinot noir	18.-
Carpaccio de cerf mi- cuit sur saladine de mesclun aux chanterelles Chutney de Cranberry	16.-
Salade gourmande aux aiguillettes de filet de lièvre à l'huile de noix et allumettes de golden jus simple à la moutarde ancienne	24.-
Noisettes de cerf sautées aux mûre jus simple Grand Veneur Sur purée à l'essence de pinot noir 200g	38.-
Entrecôte de selle de chevreuil sautée mi-figue mi-raisin et son jus crémé au poivre 180g	44.-
Civet de chevreuil aux chanterelles et lardons Poire à botzi 300g cru	34.-
Filet de râble de lièvre rôti sur crème de foie gras de canard Flan de choux de Bruxelles 200g	44.-
Souris d'agneau braisée aux poires à botzi	38.-
Coupe D'Artagnan Pruneaux secs en infusion de pinot noir et cognac sur glace aux noix chantilly	12.-

*Toutes nos viandes de gibier sont accompagnées d'une garniture de légumes d'automne confits, poire à botzi et fruits d'automne et de spatzlis frais aux noisettes*