

entrées

| | |
|--|-------|
| terrines de faisan aux pistaches et ses pommes reinette sautées au miel d'acacia | 22.50 |
| velouté de courge parfumé à la menthe | 12.20 |
| fricassée de champignons frais | 20.50 |

pâtes

| | |
|--|-------|
| tagliatelle diana dés de chevreuil, champignons, aïelles, crème et dés de tomates | 29.50 |
| polenta du braconnier fond de chasse, dés de lièvre et pleurotes | 28.70 |
| risotto du garde-chasse fond de chasse, pointes de filet de cerf et chanterelles | 29.50 |
| saccotini ai funghi et chips de jambon de sanglier | 29.50 |

viandes

| | |
|--|-------|
| civet de chevreuil ticino | 28.50 |
| filet de lièvre au poivre concassé et ses noix caramélisée | 36.50 |
| filet de faisan aux raisins secs et foie gras déglacé au muscat | 39.00 |
| noisettes de chevreuil grand veneur | 41.00 |
| médallions de cerf vigneron | 42.00 |
| filet mignon de sanglier à la moutarde à l'ancienne et ses piments verts | 33.50 |

garniture : chou rouge braisé, choux de bruxelles, pommes & poires, aïelles, marrons
à choix : tagliatelle fraîches ou spätzli maison

| | |
|---|-------|
| hamburger robin des bois servi avec spätzli viande de cerf, jambon de sanglier, oignons caramélisés et fromage à la truffe | 26.00 |
| tartare de cerf, dukkah, avocat et citron vert | 31.50 |

desserts

| | |
|---|-------|
| chaud-froid aux fruits des bois et glace vanille de bourbon | 12.50 |
| tartelette aux vermicelles et sa confiture de pruneaux | 7.50 |
| moelleux aux marrons et sa glace aux raisins imperial | 7.50 |

sélection de vin

lirac, château mont-redon AC 75cl 42.00 / 10cl 5.80

