

Entrées d'automne

Froides

<i>Carpaccio de cerf</i> <i>~2 g sel / lactose</i>	<i>Fr. 21.--</i>
<i>Tartare de chevreuil, toast</i> <i>~2 g sel / œuf, légumes racines</i>	<i>Fr. 22.--</i>
<i>Terrine maison chasse</i> <i>~2 g sel / gluten</i>	<i>Fr. 18.--</i>

Entrées d'automne

Chaudes

<i>Jambonnettes de caille sur lit de risotto au vin blanc</i> <i>~2 g sel / lactose</i>	<i>Fr. 24.--</i>
<i>Crème de courge</i> <i>~3 g sel / lactose / gluten</i>	<i>Fr. 12.--</i>
<i>Ravioli au Vacherin</i> <i>~3 g sel / lactose / gluten</i>	<i>Fr. 18.--</i>

Pour les personnes allergiques
Veillez informer nos collaborateurs à la commande

** Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*

TVA 7,7% incluse

Les grosses pièces

Selon arrivage

Selle de chevreuil, ~250g p.p.

Dès 2 personnes (2 services sur plat)

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

prix p.p.

Fr. 58.--

Selle de chamois, ~250g p.p. selon arrivage

Dès 2 personnes (2 services sur plat)

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

prix p.p.

Fr. 58.--

Râble de lièvre, ~250g p.p.

Dès 2 personnes (2 services sur plat)

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

prix p.p.

Fr. 46.--

Servi de la garniture chasse ~5 g sel / 2 g sucre

*Garnitures : Spätzli maison ou Nouilles **

~3g sel / lactose / gluten

** Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*

Les mets gibier

Les trois entrecôtes de chasse

cerf, chevreuil, chamois

~3 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 58.--

Entrecôte de cerf 200g, sauce chasse

~3 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 48.--

Émincé minute de chevreuil et bolets

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 46.--

Escalopes minute de chevreuil et bolets

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 45.--

Caille désossée braisée au four et foie gras au torchon

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 51.--

Civet de cerf

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri / sulfites

Fr. 33.--

Servi de la garniture chasse ~5 g sel / 2 g sucre

*Garnitures : Spätzli maison sautés ou Nouilles **

~3g sel / lactose / gluten

*Nouilles du braconnier *1 (avec émincé de gibier)*

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 31.--

Informations

Nous faisons aussi des demi-portions

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison

Le coin sans gibier

Entrées

Carpaccio de bœuf ~3 g sel / lactose / caséine	Fr. 21.--
Risotto aux bolets ~3 g sel / lactose	Fr. 18.--
Salade verte en feuilles, garniture du chef, sauce italienne ~1 g sel	Fr. 9.--
Petite salade verte et garniture, sauce italienne ~1 g sel	Fr. 4.50

Plats

Filets de perches meunières ~5 g sel / lactose / Gluten	200g	Fr. 39.--
Filet de bœuf ~5g sel sauce aux champignons de saison ou beurre café de Paris maison	180 g	Fr. 46.--
Tartare de bœuf ~3g sel / céleri / gluten (Worcester) / Œuf Toasts	180g	Fr. 33.--

Servi de pommes allumettes maison



Provenance de la viande de chasse
Suisse, Autriche, Allemagne, France

Provenance des viandes et poissons
Bœuf: Suisse

Provenance des œufs
Le Lieu, l'Impasse du Loup

Perches
Lac de Joux Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey
Elevage Valais

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison

TVA 7,7% incluse