

## *Entrées d'automne*

### *Froides*

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

## *Entrées d'automne*

### *Chaudes*

<b><i>Jambonnettes de caille sur lit de risotto au vin blanc</i></b> <i>~2 g sel / lactose</i>	Fr. 24.--
<b><i>Crème de courge</i></b> <i>~3 g sel / lactose / gluten</i>	Fr. 12.--
<b><i>Ravioli au Vacherin</i></b> <i>~3 g sel / lactose / gluten</i>	Fr. 18.--
<b><i>Os à moëlle</i></b> <i>~3 g sel</i>	Fr. 13.--

*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. 59.--*

#### *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. 59.--*

#### *Râble de lièvre, ~250g p.p.*

*Dès 2 personnes (2 services sur plat)*

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

*prix p.p.*

*Fr. 47.--*

*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 figues*

*~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*

<b><i>Carpaccio de bœuf</i></b> <i>~3 g sel / lactose / caséine</i>		<i>Fr. 21.--</i>
<b><i>Risotto aux bolets</i></b> <i>~3 g sel / lactose</i>		<i>Fr. 18.--</i>
<b><i>Salade verte en feuilles, garniture du chef, sauce italienne</i></b> <i>~1 g sel</i>		<i>Fr. 6.--</i>

### *Plats*

<b><i>Filets de perches meunières</i></b> <i>~5 g sel / lactose / Gluten</i>	<i>200g</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<b><i>Filet de bœuf</i></b> <i>~5g sel</i> <i>sauce aux champignons de saison ou beurre café de Paris maison lactose/gluten</i>	<i>180 g</i>	<i>Fr. 48.--</i>
<b><i>Tartare de bœuf</i></b> <i>~3g sel / céleri / gluten (Worcester) / Œuf</i> <i>Toasts</i>	<i>180g</i>	<i>Fr. 33.--</i>

*Servi de pommes allumettes maison*



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

*Provenance des viandes*  
*Bœuf: Suisse*

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

*\* 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*