



## Menu Dégustation

Servi pour toute la table, uniquement le soir et le dimanche midi, merci de votre compréhension.

Première entrée à choix :

Tartare de cerf, salade de courge et ses graines, toast aux dattes et au poivre de la Maggia

Terrine de foie gras, courge à l'aigre-doux, choux de Bruxelles en vinaigrette, compote de fruit

Deuxième entrée :

Crème de courge, Bleu de Combremont-le-Petit, lardons et figues

Troisième entrée :

Filet de pigeon, choucroute, crème balsamico, champignons poêlés

Plat principal :

Entrecôte de cerf, sauce Grand Veneur  
Pomme, choux rouges, choux de Bruxelles, poire à Botzi, spätzli

Entrecôte de sanglier, sauce Grand Veneur  
Pomme, choux rouges, choux de Bruxelles, poire à Botzi, spätzli

Dessert à choix :

Tartelette aux pommes et crumble, glace vanille

Mousse aux marrons, sablé aux noix, glace aux champignons

Fromages en supplément	16.-	Menu complet	108.-
		2 entrées	93.-
		1 entrée	78.-



## Carte Brasserie

### Entrées :

Crème de courge, Bleu de Combremont, lardons et figues	15.-
Tartare de cerf salade de courge et ses graines, toast aux dattes et poivre de la Maggia	23.-
Terrine de foie gras courge à l'aigre-doux, choux de bruxelles en vinaigrette compote de fruit	27.-

### Plats :

Civet de cerf, sauce Grand Veneur Garniture chasse, spätzli	33.-
Joues braisées de marcassin Garniture chasse, spätzli	38.-
Entrecôte de sanglier, sauce aux champignons Garniture chasse, spätzli	35.-
Escalopes de chevreuil, sauce Grand Veneur Garniture chasse, spätzli	41.-
Steak de bœuf, Grand Veneur Garniture chasse, spätzli	39.-
<b>Pour les petits enfants :</b> Spätzli, crème et lardons	15.-

### Desserts :

Assiette de fromage de Combremont-le-Petit	16.-
Tartelette aux pommes et crumble, glace vanille	14.-
Mousse aux marrons, sablé aux noix, glace champignons	15.-
Café gourmand	15.-

Provenance :		Marcassin	EU	Foie gras	FR
Bœuf	CH	Chevreuil	AT	Pigeon	FR/HU
Sanglier	EU	Cerf	AT		