

La Chasse

Automne 2025

Notre gros gibier provient
de la Boucherie Porchet à Bournens.
Chassé en France par notre boucher
(Sologne, Alsace et Vosges)
et préparé avec passion par notre équipe de cuisine
pour un moment de plaisir inoubliable.



La selle de chevreuil

Selle de chevreuil découpée en salle
deux services sur plat et sur assiette
Sfr. 72.00

Min. 2 pers et sur commande

La Chasse

Automne 2024

Nos Entrées

Pâté en croûte de chevreuil et faisan
aux abricots et Abricotine 18.00

Feuilleté aux senteurs des bois
et fines herbes 18.00

Crème de potimarron
et viande séchée de cerf 16.00



Nos Viandes

Selle de chevreuil min. 2 pers. 72.00 p.p.

Suprême de faisan farci au chou
et foie gras 42.00

Civet de sanglier 38.00

Garnitures

Spätzli maison,
Marrons, Choux
rouges,
Choux de Bruxelles,
Poire à botzi,
Melon confit ...

Nos Desserts

Meringue maison
à la crème double 12.00

Coupe ardéchoise 15.00
meringue, crème de marron, glace vanille, chantilly

Nougat glacé au miel 15.00
et son coulis de pruneaux

Sabayon glacé 15.00
à la poire williams

Suggestions de vins

pour accompagner la chasse

Nous avons fait une sélection de quelques vins qui sont parfaits pour accompagner les plats de chasse.

Parmi cette sélection,
possibilité de commander au dl

La carte des vins habituelle est également
disponible.

Vins rouges

	75 cl	1 dl
Merlot « barrique » Domaine de la Vissenche	56.00	8.20
Galotta Château de Duillier	51.00	7.20
Gamaret Domaine Point du Jour, E. Durand	48.00	6.90
Oratoire Domaine St. Martin Cairanne, Vallée du Rhône	48.00	6.90