

# Entrées

Terrine de marcassin d'Alsace au foie gras, crudités de saison  
**21.-**

Tartare de biche à la Dijonnaise pain grillé et beurre  
**19.-**

Tagliatelles au charbon végétal et gambas Black-Tiger grillée, émulsion au safran  
**18.-**

Velouté de courge, fricassé de champignons des bois et granola  
**15.-**

Os à moelle gratiné et ses escargots de Bourgogne au beurre persillé, crouton grillé  
**18.-**

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre  
**(1/2 port. 17.- / plat 29.-)**

Salade verte  
**5.50**

Salade mêlée  
**7.50**

# Plats Principaux

Filets de perches fraîches « Loë » du Valais (\*) sauce beurre blanc  
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes  
**150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-**

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles, légumes du marché, frites « maison »  
**40.-**

Médailles de chevreuil sauce « Saint-Hubert » spaetzlis, garniture d'automne  
**40.-**

Carré de cerf sauce aux airelles, spaetzlis, garniture d'automne  
**41.-**

Entrecôte de bœuf taillée « SwissPrime » à la mode Saint-Hubert, frites maison  
légumes de saison  
**38.-**

Cordon bleu « maison » frites et jardinière de légumes  
**26.-**

Civet de chevreuil mijoté « chasseur » spaetzlis garniture d'automne  
**31.-**

Provenances :  
Bœuf carte : Suisse, cerf : Autriche-Europe, chevreuil : Suisse-Autriche, marcassin : Suisse-Alsace, gambas : Vietnam, porc : Suisse  
Bœuf ardoise : Paraguay, Uruguay, cheval : CH, Argentine, agneau : NZ, canard : Bulgarie

# Menu «Saint-Hubert»

Amuse-bouche

Terrine de marcassin d'Alsace au foie gras  
crudités de saison

**xxx**

Médailles de chevreuil sauce « Saint-Hubert »  
spaetzlis garniture d'automne

**xxx**

Délices « Saint-Hubert » aux saveurs automnales

**Menu 68.-**

# Menu Découverte

Amuse-bouche

Tagliatelles au charbon végétal et gambas Black-Tiger grillée  
émulsion au safran

**xxx**

Filet parisien de bœuf sauce aux morilles  
jardinière de légumes  
frites « maison »

**xxx**

Panier croquant de mousse aux Damassons du jardin  
et sorbet prune

**60.-**

**Les jeudis soir canaille ...**  
**en brasserie**

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,  
frites maison, beurre café de Paris, sauce barbecue  
et « Son dessert du moment »  
(Bœuf, cheval, agneau, cerf selon arrivage)**

**Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront.**

(\*) Les filets de perches Loë sont issus d'élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne Valais. Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité d'un produit d'exception.  
TVA 7,7% inclus