

Entrées

Pâté en croûte de gibier à plume et foie gras, pousses de salades (faisan, pigeon, colvert, perdreau)
25.-
Tartare de biche à la Dijonnaise, rebibes de la Vallée de Conche, pain grillé et beurre
20.-
Velouté de courge et sa broche de Saint-Jacques au lard croustillant
22.-
Terrine de marcassin aux cornes d’abondance, poireaux vinaigrette
18.-
Carpaccio de truite rose de Courtemaîche vinaigrette aux agrumes
18.-
Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre (½ port. 18.- / plat 30.-)

Salade verte
6.-

Salade mêlée
8.-

Plats Principaux

Filets de perches Suisse (*) sauce beurre blanc pommes de terre vapeur, bouquet de légumes 150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-
Filet de bœuf sauce aux morilles, légumes du marché, frites « maison »
45.-
Médallions de chevreuil sauce « Saint-Hubert » spaetzlis, garniture d’automne
42.-
Entrecôte de cerf sauce aux airelles, spaetzlis, garniture d’automne
44.-
Entrecôte de bœuf taillée « Black Angus » à la mode Saint-Hubert frites maison, légumes de saison
39.-
Cordon bleu « maison » frites maison, jardinière de légumes
27.-
Civet de gibier mijoté « chasseur » selon arrivage, spaetzlis, garniture d’automne
35.-
Filet de sandre sauce aux champignons de Paris, tagliatelles, bouquet de légumes
35.-

Sur réservation dès deux personnes :
Selle de chevreuil aux champignons des bois, spaetzlis, garniture d’automne
55.-

Menu «Saint-Hubert»

Tartare de biche à la Dijonnaise rebibes de la Vallée de Conche, pain grillé et beurre
ou
Carpaccio de truite rose de Courtemaîche vinaigrette aux agrumes
ou
Terrine de marcassin aux cornes d’abondance, poireau vinaigrette
xxx
Médallions de chevreuil sauce « Saint-Hubert » spaetzlis garniture d’automne
ou
Civet de gibier mijoté « chasseur » selon arrivage spaetzlis garniture d’automne
ou
Filet de bœuf sauce aux morilles frites « maison » légumes du marché
xxx
Vermicelles meringues croquantes glace vanille
ou
Mille-feuilles croustillant aux poires pochées crème légère à la vanille de Madagascar
ou
Panier croquant de mousse aux damassons et son sorbet
Menu avec civet de gibier 58.- 70.-

(pas de changements possibles)

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. TVA 8,1% inclus
(*)Filet de perches Suisse : Frutigen « La Maison Tropicale de Frutigen » ou 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.
Provenances : Bœuf : Suisse, Paraguay, Uruguay, porc : Suisse, Marcassin : Alsace, Suisse, Cerf : Autriche,
Chevreuil : Suisse, Autriche, Alsace, foie gras : France, Saint-Jacques : Hollande, Pigeon : Belgique,
Faisan, Colvert et Perdreau : GB, Cheval : CH, Argentine, agneau : NZ