



La chasse 2018 du Trappeur

Nos entrées

Velouté de courge, croûtons & julienne de viande séchée	14.-
Foie gras de canard maison. saladin de saison, brioche au beurre	19.-
Tartare de cerf, noix, poire & bleu du Valais	19.-

Nos suggestions sur assiette

Tartare de cerf, noix, poire & bleu du Valais	29.-
Médallions de chevreuil sauce chasse, garniture d'automne	43.-
Civet de cerf, garniture d'automne	33.-
Risotto à la crème, courge & parmesan	26.-
Risotto à la crème & bolets	26.-

Hamburger maison Chasseur: scallopine de cerf, foie gras poêlé, poires, oignons caramélisés, sauce confiture d'airelles & pain du boulanger précédé d'une soupe de courge ou d'une salade verte	34.-
--	------

Nos ardoises

Ardoise Chasseur (cerf & chevreuil)	100 gr.	30.-
	150 gr.	39.-
	200 gr.	48.-
	250 gr.	56.-
	300 gr.	64.-
Filet de sanglier	200 gr.	39.-
Entrecôte de cerf	200 gr.	46.-
Entrecôte de chamois	200 gr.	58.-

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture d'automne.
Choux rouge, choux de Bruxelles, pomme au vin blanc, poire au vin rouge & marrons caramélisés
Spätzlis maison ou nouilles, beurre chasse

Nos desserts

Pâtisserie du jour	9.-
Café gourmand: crème brûlée au vin cuit, parfait glacé au Grand-Marnier, vermicelle marron, crumble aux pommes & tartelette Toblerone blanc	13.-
Gratin de baies des bois, boule de glace vanille bourbon	12.-
Tarte du jour de notre pâtissier	6.50