



# La chasse 2019 du Trappeur

## Nos entrées

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

## Nos suggestions sur assiette

Tartare de cerf, noix, poire & roquefort	29.-
Trio de tartares, (cerf, bison & boeuf de la Fleur d'Hérens)	39.-
Médallions de chevreuil sauce chasse, garniture d'automne	43.-
Civet de cerf, garniture d'automne	33.-
Risotto à la crème, courge & parmesan	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 <b>ou</b> 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.-
Brochette du chasseur, (chamois, élan, cerf & sanglier)	250 gr.	48.-

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 à l'absinthe, verrine de vermicelles marron, brownie & tartelette Toblerone blanc	13.-
Gratin de baies des bois, boule de glace vanille bourbon	12.-
Tarte du jour de notre pâtissier	6.50