Suggestions chasse

Entrées

Terrine de gibier maison, confiture d'airelles et pain toasté à l'ail		16.–
Velouté de champignons des bois avec croûtons		16.–
Fricassé de champignons frais, pain toasté à l'ail		18.–
Planchette chasse servie avec gressini		21.–
Carpaccio de cerf, vinaigrette et grana		22.–

Plats

Maccheroncino au gibier		24.–
Assiette de garniture chasse		25.–
Civet de sanglier façon grand-mère		32.–
Entrecôte de sanglier, sauce Cognac et airelles		38.–
Côte de cerf, sauce poivrade		41.–
Escalope de chevreuil, sauce Cognac et airelles		42.–
Selle de chevreuil en deux services (min 2 personnes) 2 sauces, avec velouté de champignon en entrée	par personnes	65.–

Tous les plats ci-dessus sont accompagnés de
Choux rouge, poire au vin rouge, pomme aux airelles, marrons glacés et spätzlis

Tartare de filet de cerf, façon carnivore		37.–
Supplément foie gras		8.–
Fondue chasseur – Chevreuil, cerf **(env. 250 g, min 2 pers)** Bouillon aux champignons frais Servi avec 4 sauces maison, confiture d'airelles, spätzli et salade	par personnes	46.–

Dessert

Vermicelles ,meringue et double crème	12.50

TVA de 8,1 % incluse

L'Auberge
Rue de l'Hôtel de Ville
1446 Baulmes