



DU VENDREDI 19 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 9 NOVEMBRE

ENTRÉES

Crème de potiron parfumée au persil plat et lardons fumés

FR. 12.50

Terrine de sanglier — saladine de saison

FR. 23.50

Salade chasseur

FR. 24.00

saladine de saison

tomates - salsiz de cerf sec

champignons grillés, figue

PLATS

Ravioles de chasse - filet mignon de chevreuil

FR. 44.00

poêlée de champignons à la crème

Civet de cerf St-Hubert

FR. 36.00

Filet de cerf - sauce poivre vert

FR. 48.00

Noisettes de selle de chevreuil - sauce Grand Veneur

FR. 52.00

GARNITURE CHASSE

Spätzlis - choux rouges - choux de Bruxelles

marrons glacés - poire à Botzi - confiture d'airelles - pomme Golden

CŒUR DE SELLE DE CHEVREUIL

dès 2 pers.

FR. 67.00 PAR PERS.

Présentation de la selle à la salle et découpe en cuisine 2 services

1er service Spätzlis - choux rouges - marrons glacés

poire à Botzi - confiture d'airelles - sauce Grand Veneur

2ème service Tagliatelles - choux de Bruxelles

confiture d'airelles - sauce poivre vert

PIERRADE

FR. 48.00

220 gr. Filet de cerf Sauce - Grand Veneur -

beurre de Généri - forestière Garniture chasse - saladine de saison

FONDUE CHASSEUR TERMINAL 60

dès 2 pers.

FR. 48.00 PAR PERS.

220 gr. Filet de cerf - Filet mignon de chevreuil

Trio de sauces - tartare - curry - ail piment

Garniture chasse - saladine de saison

Supplément viande 100 gr Fr. 10.50

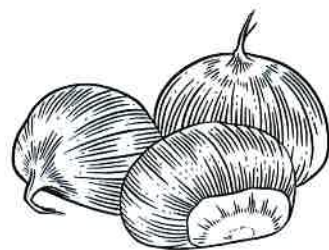
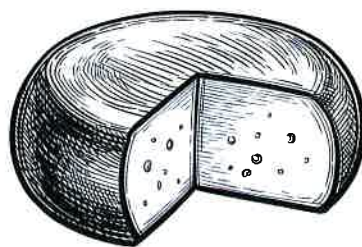
DESSERTS

Meringue glacée Vanilla dream - vermicelles et mousse de marrons

FR. 14.00

Fleur d'Automne aux baies rouges parfumée à la fève de Tonka

FR. 15.00



LA BRISOLÉE ROYALE

DU VENDREDI 26 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 16 NOVEMBRE

5 SORTES DE FROMAGES D'ALPAGE

Provenance des fromages

Alpage de Tovassière - Morgins

Alpage de Mondralèche - Lens

Alpage de Pointet - Conthey

Alpage de Loutze - Chamoson

Alpage de la Peule - La Fouly

Sérac

Tomme de Mondralèche - Lens

Pain de seigle aux fruits

Pomme Gala - Raisins

Lard sec - Viande séchée - Jambon cru

Tarte aux pommes Golden - Châtaignes **FR. 36.50**



Menu St-Hubert

Amuse - bouche

Crème de potiron parfumée au persil plat et lardons fumés

Entrée 1 Terrine de sanglier maison - Saladine de saison

Entrée 2 Filet mignon de selle de chevreuil - Ravioles de chasse
Poêlée de champignons frais à la crème

Plat Filet de cerf - sauce Grand Veneur - Spätzlis

Poire à Botzi - confiture d'airelles - choux rouges

Marrons glacés - choux de bruxelles - pomme Golden

Dessert Fleur d'Automne aux baies rouges parfumée à la fève de Tonka

Menu complet FR. 72.00 / Menu avec 1 entrée FR. 68.00