



MENU SUGGESTION



Mise en bouche



PREMIER ACTE

La terrine de chasse

Terrine de gibier, confit d'oignon et chutney maison



SECOND ACTE

Le velouté de courges et butternut

Onctueuse crème de courges accompagnée de sa chantilly et pesto de basilic



L'ENTRE-ACTE

Le sorbet* du milieu arrosé



LA PIECE PRINCIPALE

Le filet de selle de chevreuil

la selle est préparée et tranchée en cuisine
accompagnée de sa garniture chasse et de la fameuse sauce du chef



DERNIER ACTE

Assortiment de 2 mignardises* et limoncello

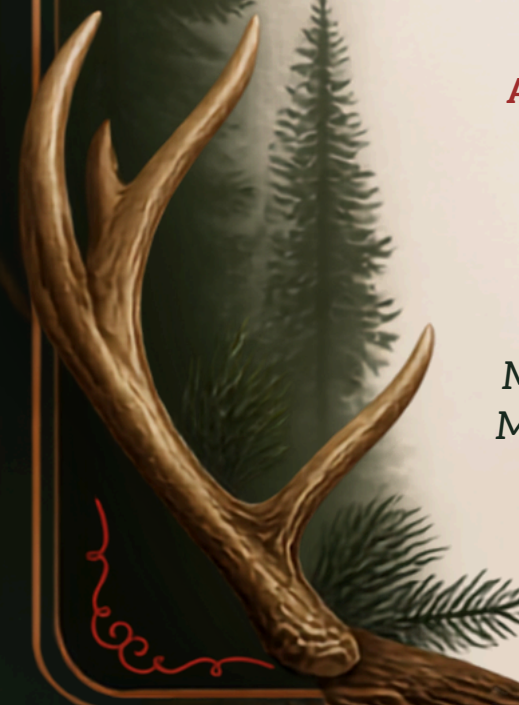
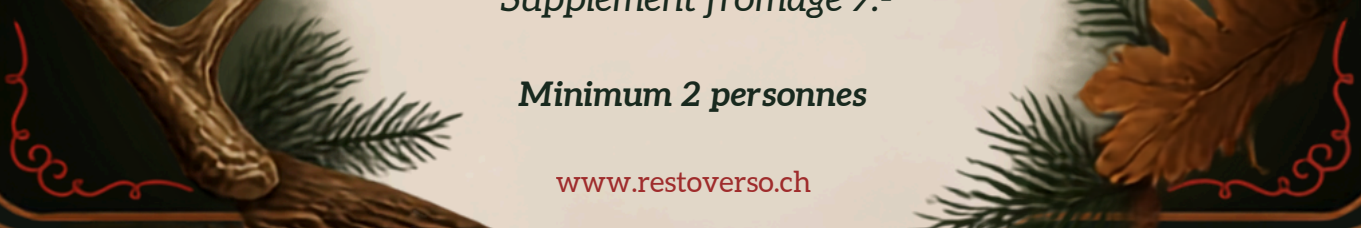
EPILOGUE



Menu complet 96.-
Menu avec la première entrée 82.-
Menu avec la deuxième entrée 78.-
Supplément fromage 9.-

Minimum 2 personnes

www.restoverso.ch





LA CHASSE

ENTREES

Terrine de gibier et ses condiments

18.-

Une terrine préparée avec soins par nos apprentis

Velouté de courge butternut et sa chips

14.-

Onctueux velouté de courge avec crème fraîche accompagné de croquants de marrons

PLATS

Médallions de cerf, sauce du chef chasseur

48.-

Médallions de chevreuil sauce du chef chasseur

49.-

Duo des médaillons cerf-chevreuil

50.-

Filet de selle de chevreuil

53.-

Le Civet Saint-Hubert

36.-

Filet de canard laqué sauce aux baies rouges

36.-

La garniture chasse se compose de choux rouges, de choux de Bruxelles, de poires pochées, de figues grillées, de marrons au caramel beurre salé, de spätzlis ou de fettuchines. Cela peut légèrement varier en fonction de nos arrivages de produits frais

Réservations www.restoverso.ch

*Ces plats ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison