



CHASSE  
NATURE

*Passion*

## ***Les entrées***



La terrine de chevreuil garnie	19.-
Le feuilleté aux saveurs des bois	14.-
La petite salade mêlée	8.-
La crème de courge	10.-

## ***Les suites***



Le tartare de cerf et sa garniture	30.-
Les tagliatelles des sous-bois (champignons)	22.-
Le civet de cerf chasseur	28.-
Le civet de chevreuil aux airelles	30.-
L'entrecôte de cerf aux chanterelles	42.-
Le médaillon de chevreuil Grand Zour	45.-
Le caquelon du braconnier	40.-

Viande de cerf, bouillon aux épices, trois salades et sauces

Notre chasse est servie avec sa garniture traditionnelle :

**Spätzli ou tagliatelles**

*En cas d'allergie, veuillez vous adresser au personnel de service.*

*Merci et bon appétit !*

## *Provenance de nos viandes*

Le cerf	Espagne, Nouvelle Zélande
Le chevreuil	Autriche
Le bœuf	Suisse

## ***Pour les amis du gibier***

L'assiette Grand Zour 28.-

*Viande séchée, jambon cru, lard séché, cou de porc séché, saucisse sèche, fromage d'alpage*

L'entrecôte de bœuf aux morilles 43.-

La parisienne de bœuf café de Paris 30.-

*Nos viandes sont servies avec légumes du jour, spätzli ou tagliatelles.*

Les tagliatelles maison 23.-

## ***Les vins***

	<b><i>37.5cl</i></b>	<b><i>50 cl</i></b>	<b><i>75 cl</i></b>
<b><i>Les fendants</i></b>			
La Petite Saviésanne, Roten G.	14.-	20.-	32.-
La Lentine, Dubuis B.	14.-		
Le Fendant, Dubuis B.		20.-	32.-
Le Blanc des Reines, Bétrisey A. & Ch.	14.-	20.-	32.-
<b><i>Les johannisbergs</i></b>			
Le Sonville, Bétrisey A. & Ch.	16.-		
<b><i>Le rosé</i></b>			
L'œil de perdrix, Jacquier-Dubuis R.		25.-	
<b><i>Les rouges</i></b>			
Le Gamay La Petite Saviésanne, Roten G.		26.-	
Le Rayon Rouge, Dubuis B.		35.-	48.-
Garanoir, Syrah, Diolinoir			
Le Sang des Reines, Bétrisey A. & Ch.	18.-	35.-	48.-
Pinot noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret			
L'Humagne sauvage, Bétrisey A & Ch.		35.-	48.-
L'Angelica, Domaine Angelus, Fumeaux		35.-	48.-
Gamaret, Diolinoir, Merlot, Syrah			
Le Merlot, Domaine Angelus, Fumeaux		35.-	48.-
La Syrah, Domaine Angelus, Fumeaux		35.-	48.-



## *Les desserts*

Beignets aux pommes, sce caramel et chantilly	12.-
Beignets aux pommes, sce caramel et glace cannelle	14.-
Tarte aux fruits	7.-
Tarte aux fruits, glace cannelle	10.-
Vermicelles de marron, chantilly, glace marron	13.-
Coupe Danemark	13.-
Café glacé	13.-
Sorbet Valaisan (abricot)	14.-
Sorbet Williams (poire)	14.-
Sorbet Génépi	14.-

