



Carte de chasse



Sept.- Oct. 2020 : - ven. à sam. 10h à 21h / le soir sur réservation
- dim. 10h à 17h

Entrées

- Crème de potiron et croûtons dorés 10.-
- Terrine de foie gras de canard maison au MacVin du Jura
ou
Poêlée de médaillons de foie gras de canard des Landes
pain brioché toasté 23.-
- Champignons et morilles à la crème, mouillettes toastées 16.-

Plats

- Médaillons de filet mignon de sanglier à la plancha
sauce gibier et raisins marinés au Marc 33.-
- Tournedos de chevreuil, sauce gibier au Cognac et fine à l'orange 41.-
- La selle de chevreuil flambée au Cognac, sauce demi-glace
de gibier, dès 2 pers 49.- p.pers.

Accompagnements : spätzlis poêlés maison, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, garniture
de fruits chauds

L'ardoise Saint-Hubert

Viande à choix : - sanglier filet mignon
- cerf dans la noix
- moitié - moitié

Accompagnements : salades en entrée, beurres maison, confiture d'ai-
relles, spätzlis poêlés, chou braisé, marrons, fruits,
choux de Bruxelles 220 g 35.-

