

la Chasse

ENTRÉES

Crème de potimarron et farine torrifiée,
copeaux de marrons et huile de truffe noire
CHF 16.-

Feuilleté de cailles et morilles, crémeux au lard fumé
CHF 25.-

PÂTES ET RISOTTO

Ravioles de chasse*, purée de céleri,
Marrons et champignons
CHF 34.-

Risotto à l'Amigne de Vetroz
Jambon cru de sanglier et champignons
CHF 29.-

PLATS

Cannelloni de lièvre et foie gras,
Croute de pain d'épices,
Jus de cuisson au vinaigre de figue
CHF 46.-

Pressée de jarret de cerf confit,
Jus de cuisson aux morilles
CHF 39.-

Filet mignon de chevreuil,
Sauce Diane au poivre de Voatsiperifery
CHF 49.-

DESSERT

Douceur aux agrumes, mousse marron au Grand Marnier
Glace noisette Movenpick, tuile à la châtaigne
CHF 16.-

Toutes nos viandes sont accompagnées de garnitures :
*Effeillée de Chou de Bruxelles, flan de panais fumé, figue rôti,
poire aromatisé au vin chaud au lard du Valais,
tagliatelles à la farine de châtaigne, marrons* au jus, champignons*

Provenances des viandes :

Caille : France, Lièvre : Allemagne, Cerf : Autriche, Chevreuil : Autriche, Jambon de sanglier : Autriche

