

## *Notre carte Chasse*

Valable du 24 octobre au 10 novembre 2024

servie du jeudi soir au dimanche midi

### *Nos entrées*

Terrine de canard, toast au pain d'épices, chutney d'oignons 15.00

Carpaccio de cerf, copeaux de Monlési (*fromagerie des Sagnettes*),  
pignons de pin grillés, oignons rouge frits 19.00

### *Nos plats*

Civet de sanglier à la bière noire (Sanka Coffe, BAV de Buttes) 33.00

Médailon de chevreuil, sauce Grand Veneur 43.00

Fondue bourguignonne 48.00

– dès 2 personnes – avec viandes de cerf, de chevreuil et de sanglier – 300gr par personne  
avec sauces maison (Grand Veneur, vinaigrette de céleri, mayonnaise aux airelles),  
chutney d'oignons et oignons rouges frits

***Nos plats sont accompagnés de spätzli maison  
et d'une garniture chasse***



*En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser au personnel*

*Tous nos prix sont en CHF et inclus TVA 8,1 %*

## Nos desserts

Vermicelles de marrons



avec crème	9.50
avec meringue maison	10.50
avec 1 boule de glace*	12.50
avec crème et 1 boule de glace*	13.50

Coupe écureuil

(1 boule vanille + 1 boule noisette praliné\*, sauce caramel et crème) 9.80

Café ou thé gourmand du chasseur

6.70

1 petite boule de glace noisette praliné\*, crème

\* Glaces du Val-de-Travers, Véronique Keller, le Ranch de l'Ouest, Les Bayards



## Nos propositions de vins rouges pour accompagner vos mets de chasse

Cave Du Pasquier  
Concise (VD)



Geko  
gamay barrique

2022	<u>10 cl</u>	7.00
	75 cl	52.50

Cave de la Renaissance  
Charrat (VS)

Foormidable  
Syrah, merlot,  
Cabernet franc

2019	<u>10 cl</u>	8.50
	75 cl	59.50

Domaine Angelus Sàrl  
St-Germain – Savièse (VS)

Merlot

2022	<u>10 cl</u>	8.50
	75 cl	59.50

*En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser au personnel*

*Tous nos prix sont en CHF et inclus TVA 8,1 %*