



## *Le Menu St-Hubert*

dès 2 pers.

Frs 75.00/pers.

Salade de doucette aux lardons et champignons  
et vinaigrette aux airelles

\* \* \*

Médallions de chevreuil, sauce Venaison  
Marrons glacés et fruits  
Choux-rouges braisés  
Spätzli maison

\* \* \*

Soufflé glacé à la fée verte « Marylin » de Philippe Martin

Les 4 fromages de la région Frs 12.00/pers.





*Composez votre menu...*

## Les Entrées

Salade composée du buffet	Frs	9.90
Salade verte		8.00
Salade de doucette aux lardons et champignons vinaigrette aux airelles		20.00
Crème de courge aux cèpes d'automne		16.00
Feuilleté aux champignons de nos forêts		20.00
Filets de perche meunière		26.00

TVA INCLUSE



## Les Plats

Entrecôte de bœuf « Suisse » aux chanterelles	48.00
Civet de chevreuil « grand-mère »	42.00
Emincé du chasseur minute aux chanterelles	46.00
Médallions de chevreuil, sauce Venaison	56.00

Ces mets sont servis avec pommes frites, tagliatelles, riz ou spätzli maison et garniture chasse

\* \* \*

<b>L'Incontournable filets de perche meunière</b> (selon arrivage)	40.00
Pommes frites, pommes nature ou riz	

TVA INCLUSE



### *Le Coin Végétarien...*

Feuilleté aux champignons de nos forêts	30.00
Grande salade composée du buffet	18.00
L'assiette du chasseur bredouille (Garniture chasse)	28.00


### *Le Coin des Enfants...*

Filets de perche meunière	26.00
Jambon froid, pommes frites	15.00

TVA INCLUSE



## *Les Douceurs...*

Mousse au chocolat	9.00
Soufflé glacé à la fée verte 	9.80
Absinthe La Marylin, Philippe Martin, Boveresse 2 cl. Frs 6.00	
Flan au caramel	6.00
Moelleux au chocolat et glace vanille	15.00
Crème brûlée parfumée	11.00
Vermicelles avec glace vanille et crème	12.00
Vermicelles avec crème	9.50

TVA INCLUSE



« Nos plats peuvent contenir des traces d'un ou plusieurs allergènes et ne conviennent pas aux personnes susceptibles aux réactions allergiques.

Merci d'informer notre personnel si vous avez besoin de renseignements complémentaires »