



La Carte Chasse

La chasse vient de nos traditions populaires, elle doit avoir ses règles, son éthique, elle doit faire en sorte de protéger les espaces et les espèces.

Jean-Pierre Raffarin



F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



ENTRÉES

Crème de courge aux chips de jambon cru, crème fouettée, poudre de lard	14.50
Terrine de chevreuil et foie gras de canard, champignons au vinaigre, aïelles et mesclun	22.50
Carpaccio de cerf, copeaux de foie gras et truffes, vinaigrette de balsamique et huile d'olives	25.50
Composition automnale de jambon de sanglier, <i>copeaux de foie gras, magret de canard fumé sur un lit de salade, vinaigrette de framboise, huile d'olive</i>	28.50



F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

PLATS PRINCIPAUX

Civet de chevreuil façon grand-mère, <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	37.50
Noisettes de filet chevreuil sautées, sauce poivrade, <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	49.50
Carré de sanglier, sauce poivrade, <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	44.00
Filet de chevreuil rôti sauce grand veneur <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	58.50

Garniture Chasse

Chou rouge confit au vin rouge et pommes, choux de Bruxelles, pommes aux airelles, Poire pochée aux épices, marrons glacés, purée de courge, Spätzlis « maison ».

Assiette végétarienne de saison	29.50
--	--------------

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



Provenance des viandes de chasse

Chevreuil : Allemagne et Autriche

Sanglier: France

Jambon de sanglier : Autriche

Carpaccio de cerf : Nouvelle Zélande

Civet de chevreuil : Suisse

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER