



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 / flûte de jambon cru / crème fouettée / poudre de lard	15.50
Terrine de chevreuil et foie gras / 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
Salade gourmande / jambon de sanglier / copeaux de foie gras / magret de canard fumé vinaigrette de framboise / huile d'olive	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
Côtes de cochon sauvage sauce poivrade, <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	39.50
Noisettes de filet chevreuil sautées, sauce poivrade, <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	52.50
Filet de selle de chevreuil sauce au Merlot et airelles <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	58.50
Caille désossée farcie et rôtie <i>Spätzlis « maison » et garniture chasse</i>	44.50

Garniture de Chasse

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

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

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



Provenance des viandes de chasse

Chevreuril : Allemagne et Autriche

Sanglier: France

Jambon de sanglier : Autriche

Carpaccio de cerf : Nouvelle Zélande

Civet de chevreuil : Suisse

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER