



# CARTE CHASSE



## LES ENTRÉES

<b>Salade aux saveurs d'automne</b>	8/12
<b>Crème de courge</b>	12
<i>cappuccino d'amandes et pickles de butternut</i>	
<b>Carpaccio de chevreuil</b>	28
<i>boule de Belp, pignons et huile de noix de la ferme de Louis Détraz</i>	
<b>Poêlée de chanterelles et ris de veau</b>	28
<i>servie avec son émulsion et ses croûtons</i>	
<b>Terrine de gibier</b>	19
<i>saladine et sauce Cumberland</i>	
<b>Escalopes de foie gras poêlées</b>	26
<i>et variation de courges</i>	
<b>Saumon mariné façon gravlax, aux herbes et aux agrumes</b>	19
<i>crème à l'aneth, citron caviar et zeste de combava</i>	

## LES POISSONS

<b>Poisson frais du lac de Neuchâtel</b>	
<i>selon arrivage, le service saura vous renseigner</i>	
<b>Poisson frais de la mer</b>	
<i>selon arrivage, le service saura vous renseigner</i>	

## LES METS VÉGÉTARIENS

<b>Assiette garniture chasse</b>	36
<i>spätzlis grillés, marrons glacés, choux rouges, coings, purée de panais, choux de Bruxelles et poire à Botzi</i>	
<b>Gnocchis maison</b>	22/28
<i>poêlée de champignons des bois et son émulsion</i>	

## LES VIANDES

<b>Selle de chevreuil désossée</b>	59
<i>jus corsé aux airelles et garniture chasse</i>	
<b>Rack de cerf grillé</b>	56
<i>sauce moutarde de Bénichon et garniture chasse</i>	
<b>Sauté minute de chevreuil</b>	46
<i>sauce aux champignons et garniture chasse</i>	
<b>Civet de chevreuil, façon du chef</b>	39
<i>garniture chasse</i>	
<b>Burger de sanglier</b>	36
<i>sa garniture : Gruyère, confit d'oignons, pickles de choux rouges et salade ; frites ou spätzlis</i>	
<b>Pavé de filet de bœuf</b>	59
<i>champignons des bois frais et légumes de saison, pommes sautées et jus</i>	

Supplément foie gras pour tous les mets de viande, 5.-

## LES DESSERTS MAISON

<b>Assiette de fromages de la région, chutney et noix de cajou</b>	15
<b>Vermicelles, meringue, glace vanille</b>	12
<b>Financier aux poires, crème caramel et glace vanille</b>	15
<b>Café gourmand d'automne</b>	16
<b>Sorbets et glaces du moment</b>	4,50



voir aussi au verso



Fin novembre ou début décembre suivra la carte d'hiver.

#### Provenance de nos produits

Les viandes de chasse, d'Autriche et de Pologne.

Le bœuf, de Suisse.

Les poissons du lac de Neuchâtel.

Les poissons de mer : saumon, de Norvège ; autres arrivages, selon indications du service.

Les pains et autres produits de boulangerie, *Croissant de Lune*, Estavayer-le-Lac.

Les glaces et les sorbets, faits maison.

*Si vous êtes sujet à des allergies ou à des intolérances et sur simple demande de votre part, nous vous informerons volontiers à propos des ingrédients utilisés dans nos plats.*

Nos prix s'entendent TVA comprise, 8,1 %.