



Carte de chasse



Sept.- Oct. 2019 : - ven. à sam. 10h à 21h
- dim. 10h à 18h

Entrées

Crème de potiron croûtons dorés	10.-
Terrine de foie gras de canard maison au MacVin du Jura ou Poêlée de médaillons de foie gras de canard des Landes pain brioché et feuilleté torsadé	22.-
Champignons et morilles à la crème, mouillettes toastées	16.-

Plats

Médaillons de filet mignon de sanglier à la plancha sauce gibier et raisins marinés au Marc	32.-
Tournedos de chevreuil, sauce gibier au Cognac et fine à l'orange	39.-
La selle de chevreuil flambée au Cognac, sauce demi-glace de gibier, dès 2 pers	47.- p.pers.

Accompagnements : spätzlis poêlés maison, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, garniture de fruits chauds

L'ardoise Saint-Hubert

Viande à choix : - sanglier filet mignon
- cerf dans la noix
- moitié - moitié

Accompagnements : salades en entrée, beurres maison, confiture d'ail-
relles, spätzlis poêlés, chou braisé, marrons, fruits,
choux de Bruxelles 220 g 34.-

