

MENU DEGUSTATION GIBIERS

JEUDI 27 octobre à 19h00

CARPACCIO DE CERF AUX NOISETTES

SALADE DE CHAMPIGNONS

* * *

CONSOMME DE GIBIER & SA RAVIOLE

PERLES DE LEGUMES

* * *

SUPRÊME DE FAISAN A LA RAISINEE DE CHEVILLY

PUREE DE COURGES - BETTERAVE ROUGE - FRUIT

* * *

NOISETTE DE CHEVREUIL AUX BAIES ROSES - SPÄTZLI MAISON

LEGUMES - POIRE AU VIN ROUGE

* * *

COUP DU MILIEU

* * *

WELLINGTON DE SANGLIER AU POIVRE DE MADAGASCAR

CHOUX ROUGE ET POMME

* * *

SELLE DE CERF FAON AU CALVAUDOS DE SENARCLENS

CHOUX DE BRUXELLE - POLENTA SNACKEE - POIRE à BOTZI

* * *

ASSIETTE DE FROMAGES REGIONAUX

PAIN AUX NOIX

* * *

DESSERT DU MOMENT

Prix par pers: Menu complet 98.- /Sans fromages 89.-

