

# *Menu de saison*

*Terrine maison de sanglier aux noisettes torréfiées  
et gelée de pommes acidulées*

*et/ou*

*Crème de courge Muscade en pain surprise, au sirop de châtaigne,  
chantilly curry et butternut grillée aux épices*

*et/ou*

*Mini saucisson de gibier poêlé et  
duo de ravioli forestier au bouillon de légumes et choux de Bruxelles*

*\*\*\**

*Tournedos de faisan rôti à l'effilochée de chou vert,  
sauce crémeuse aux airelles et persil plat, garniture chasse*

*ou*

*Entrecôte de cerf, servi rosée, sauce aux pruneaux Fellenberg  
et verveine citron, spätzli maison et garniture St Hubert*

*\*\*\**

*Marquise aux marrons, fruits croquants caramélisés,  
crème anglaise vanille et sorbet pruneaux*

*\**

*Menu avec 1 entrée Fr. 69.-- (3 plats)*

*Menu avec 2 entrées Fr. 78.-- (4 plats)*

*Menu complet Fr. 90.-- (5 plats)*

*Septembre 2020*