

# *Menu de saison*

*Terrine de marcassin aux noisettes Bio torrifiées,  
chutney de fruits noirs au gingembre  
et buisson de saladine à l'huile de noix*

*et/ou*

*Soupe de courge Muscade en pain surprise  
et crème de cacahuètes au curry*

*et/ou*

*Mini saucisson de gibier rôti à la crème de cèpes de montagne,  
choux de Bruxelles et airelles rouges*

*\*\*\**

*Entrecôte de cerf servie rosée,  
sauce aux pruneaux Fellenberg et thym frais,  
garniture St Hubert*

*ou*

*Tournedos de faisan rôti et escalope de foie gras poêlée,  
coulis de betterave rouge et chou à choucroute au genièvre*

*\*\*\**

## *Déclinaison automnale*

*marquise aux marrons et Kirsch  
mousse de châtaignes et son sirop  
glace noix et sauce chocolatée mocca*

*\**

*Menu 1 entrée Fr. 68.-- (3 plats)*

*Menu 2 entrées Fr. 79.-- (4 plats)*

*Menu 3 entrées Fr. 90.-- (5 plats)*