

Menu de saison



*Terrine de marcassin aux noisettes bio, chutney de figues
et buisson de salade automnale*

*

*Mini saucisson de chasse
mariné au vin rouge et épices, à l'effilochée de chou vert,
oignons frits et coulis de betterave rouge*

*Entrecôte de cerf rôtie,
sauce aux pruneaux Fellenberg et thym frais,
garniture chasse*

ou

*Onglet de veau du Pays, servi rosé, sauce crémeuse aux airelles rouges,
ravioli aux champignons des bois, ris de veau et persil plat*

*Tiramisu à la châtaigne, glace noix
et crème anglaise caramel*

*

*menu 1 entrée Fr. 70. –
menu 2 entrées Fr. 82. –*

