

CARTE D'AUTOMNE

Les prix s'entendent CHF, TVA Inclusive

Velouté à la Courge Courge, Crème infusée au Thym	16.00
Cassolette Automnale de Champignons Champignons du moment, Crème, Oignons, Pain de campagne toasté	25.00
Croustillant de Chèvre de nos Alpagnes à la Châtaigne Fromage de chèvre frais chaud, salade fraîche, Figs, Marrons et Fruits des bois	26.00
Carpaccio de Faon des Alpes et Cresson de Fontaine Cerf, Cresson de fontaine, Copeaux de vieux Etivaz, Confit d'Airelles	34.00
Véritable Civet de Cerf des Préalpes Vaudoises et Spätzli Maison Chevreuil, Spätzli, Choux de Bruxelles et Marrons	38.00
Belle Entrecôte de Biche et ses Garnitures Saint-Hubert Cerf, Spätzli et Garniture traditionnelle	48.00
Médillons de dos de Chevreuil et ses Garnitures Saint-Hubert Selle Chevreuil en médaillon, Spätzli et Garniture traditionnelle	62.00

NOTRE SPECIALITEE DE L'AUTOMNE

**FONDUE DE GIBIER AU BOUILLON « MONTAGNARD »
GARNITURES ET SAUCES MAISON
SPÄTZLI
250G DE VIANDE DE CERF ET DE CHEVREUIL, SUPPLÉMENT 9.- LES 100G**

58.-

LES DESSERTS DE SAISON

UNE CONFÉRENCE ENTRE LA POIRE ET LE CHOCOLAT

15.-

TARTELETTE « VERMICELLE DE MARRONS », CRÈME CHANTILLY ET MERINGUE

12.-