

# Notre carte de chasse

## Nos entrées

<i>Terrine « maison » de gibier, sauce Cumberland, pain toasté</i>	19.-
<i>Poêlée de champignons frais sur fin sablée aux bolets</i>	22.-
<i>Velouté de châtaignes à la cardamome fumée</i>	14.-

## Nos plats

<i>Selle de chevreuil saisie et parfumée aux épices de nos montagnes, les délices d'automne (comme vous l'attendez) 2 pax</i>	55.-/p
<i>Dos de cerf rôti sur os boudin créole, compoté de coing au vinaigre de cidre de St-Légier, Spätzli</i>	42.-
<i>Civet de chamois confit aux baies d'épine-vinette, polenta « Ticinese rosso » jardin du moment tout en couleur</i>	38.-
<i>Entrecôte de chevreuil en croûte de corne d'abondance/baie rose sauce poivrade</i>	44.-
<i>Quasi de veau saisie et parfumé aux boutons de cannellier, déclinaison de racines d'automne</i>	52.-
<i>Risotto aux bolets (frais et secs)</i>	26.-

## Pour les gourmands

<i>Les trois fromages d'alpage et de laiterie, chutney de fleurs de pissenlit</i>	14.-
<i>La Trilogie de Sorbet de cerf</i>	12.-
<i>Poire poché aux poivres de la baie des cimes, mousse au foin d'herbes de montagnes, sorbet betterave rouge</i>	16.-
<i>Châtaignes au sirop de sarriette, feuillantine d'aigre doux de jus de pommes, glaces aux cèpes</i>	14.-
<i>Soupe d'agrume de saison, tuile au miel de Meillerie, sorbet mandarine</i>	14.-