

Le temps de la chasse

Pour commencer

Tartare de chevreuil (DE/EU), émulsion de camembert de bufflonne, décor pistache 23.-

Domaine de Chambleau, Cuvée Charlotte, Colombier 0.5dl 5.50 | 1dl 10.00
Pinot Noir Barrique AOC

Pour suivre

Burger de joue de marcassin (EU) façon « pulled pork »,
mayonnaise aux aïelles, brie gratiné, condiments d'automne,
pousses d'épinard et frites de patate douce* 33.-

Cave du Prieuré Magie Noire Cormondrèche 0.5dl 5.00 | 1dl 9.00
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Entrecôte de chevreuil (DE/EU), jus aux aïelles, garniture de chasse 49.-

Johanniter Keller, Twann Saint-Laurent 0.5dl 5.50 | 1dl 10.00

Double côte de cerf (DE/NZ), garniture de chasse 52.-

Johanniter Keller, Twann Saint-Laurent 0.5dl 5.50 | 1dl 10.00

Assiette végétarienne avec spaetzlis, mousseline de chou rouge,
poire au vin, marrons et choux de Bruxelles 29.-

Domaine de Chambleau, Cuvée Charlotte, Colombier 0.5dl 5.50 | 1dl 10.00
Pinot Noir Barrique AOC

Pour conclure

Millefeuilles aux mousses de courge et marron, glace amaretto 15.-

Cave du Prieuré Gourmandine, vin liquoreux, Cormondrèche 0.4cl 6.00