

Le temps de la chasse

Pour commencer

Carpaccio de cerf (NZ) compotée d'oignons rouges, copeaux de sbrinz AOP, vinaigrette d'airelles	23.-
Soupe de courge butternut, crème fumée et huile de graines de courge	17.-

Pour suivre

Double côte de cerf (NZ), sauce aux aïelles, garnitures de chasse	52.-
Filet de chevreuil (AT), sauce aux aïelles, garnitures de chasse	49.-
Burger de joue de marcassin (EU) façon « pulled pork » buns au charbon végétal, brie gratiné, condiment d'automne, mayonnaise aux aïelles, pousses d'épinards, frites de patates douces*	33.-
Assiette végétarienne avec spätzlis, mousseline de chou rouge, poire au vin, marrons et choux de Bruxelles	29.-

Pour conclure

Choux d'automne choux à la farine de châtaignes, crème de marron et chocolat, compotée de courge à la vanille et à la noix de muscade	16.-
---	------

