LES DÉLICES DE LA CHASSE

LES ENTRÉES

| Terrine de chevreuil maison et sa compote de coing | |
|--|------|
| Fiori de gibier à l'arôme de truffes noires et jus corsé | 19.0 |
| Saladine gourmande du braconnier | 22.0 |
| Jambon cru de sanglier, boulette de livre pannée, Terrine de chevreuil, chanterelles poêlées | |
| Carpaccio de cerf, pesto, pignons, sirop de châtaignes | 22.0 |
| Risotto aux chanterelles clous et tuile de grana padano | |
| LES METS | |
| NOS DI ATS SONT SEDVIS EN UN SEDVICE AVEC CADNITUDES CHASSE ET SDAËTZU MAISON | |

| Civet de chevreuil à l'ancienne | | 00.0 |
|-------------------------------------|--------------------|------|
| Filet mignon de sanglier vigneronne | | 43.0 |
| Médaillons de cerf aux chanterelles | | 47.0 |
| Selle de chevreuil Grand' Veneur | découpe en cuisine | 51.0 |

LE MENU DU BRACONNIER

Carpaccio de cerf, pesto, pignons et sirop de châtaignes

Risotto aux chanterelles et tuile de grana padano

Selle de chevreuil Grand' Veneur Garnitures chasse Spaëtzli maison

Éventail de poire pochée au vin rouge et canelle Glace Vanille Bourbon Tuile aux cinq épices 82.0

LE MENU DU CHASSEUR

Terrine de chevreuil maison et sa compote de coing

Fiori de gibier à l'arôme de truffes noires et jus corsé

Filet mignon de sanglier Vigneronne Garnitures chasse Spaëtzli maison

Beignets aux pommes, cassonade cannelle Glace meringue / double crème

67.0

RESTAURANT TENNIS CLUB DE MORGES

TVA 8.1% ET SERVICE INCLUS



