

L'Automne à Table

Les Entrées de la Chasse

TERRINE DE CHEVREUIL MAISON ET SA COMPOTE DE COING	18.-
FIORI DE GIBIER À L'ARÔME DE TRUFFES NOIRES ET JUS CORSÉ	19.-
SALADINE GOURMANDE DU BRACONNIER	22.-
JAMBON CRU DE SANGLIER, QUENELLE DE LIÈVRE PANNÉE MAISON	
TERRINE DE CHEVREUIL, CHANTERELLES POÊLÉES	
CARPACCIO DE CERF, PESTO, PIGNONS, SIROP DE CHÂTAIGNES	22.-
RISOTTO AUX CHANTERELLES CLOUS ET TUILE DE GRANA PADANO	22.-

Les Mets de Chasse

NOS PLATS SONT SERVIS EN UN SERVICE AVEC GARNITURES CHASSE ET SPAËTZLI MAISON

CIVET DE CHEVREUIL À L'ANCIENNE	35.-
FILET MIGNON DE SANGLIER VIGNERONNE	43.-
MÉDAILLONS DE CERF AUX CHANTERELLES	47.-
SELLE DE CHEVREUIL GRAND'VENEUR	51.-
-DÉCOUPE EN CUISINE-	

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
GARNITURE CHASSE SPAËTZLI MAISON

ÉVENTAIL DE POIRE POCHÉE AU VIN
ROUGE ET ÉPICES GLACE VANILLE
BOURBON TUILE AUX CINQ ÉPICES

82.-

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
GARNITURE CHASSE SPAËTZLI MAISON

BEIGNETS AUX POMMES CASSONADE
CANNELLE GLACE MERINGUE/DOUBLE
CRÈME

67.-



Restaurant du Tennis Club

TVA 8.1% ET SERVICE INCLUS

