

Menu de Chasse

Velouté de courge aux éclats de marrons

Joue de sanglier confite, purée de butternut et salsifis zébrés

Médallions de chevreuil poêlés, sauce Grand-Veneur

Späzlis au beurre

Marrons caramélisés, poire à Bötzi au sirop, choux rouges, pommes aux aïrelles

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Trilogie de desserts



Menu avec entrées et plat	46,00
Menu avec entrées, plat, fromage ou dessert	52,00
Menu complet	59,00

Nos propositions de vins au verre au prix de 5,50 le dl

Vin blanc :

Le Son des Pierres, Pinot gris, Javet & Javet, Lugnorre, 2020

Malvoisie douce, cave St Pierre, Chamoson, AOC Valais, 2020 (vin doux)

Vin rouge :

La Jouvence, ass Merlot, Gamaret et Garanoir, Charles Rolaz, Rolle, 2018

Château Graves de Cantereau, Pomerol (Bordeaux), Alain et Jean-Marie Bel, 2018

Menu de Chasse

Saladine accompagnée de sa terrine de cerf « maison », chutney de pommes et son confit d'oignons rouges au vin cuit



Velouté de courge aux éclats de noisettes torréfiées



Médallions de chevreuil poêlés, sauce Grand-Veneur
Späzlis au beurre

Marrons caramélisés, poire à Bötzi au sirop, choux rouges, pommes aux airelles



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs



Trilogie de desserts



Menu avec entrées et plat	46,00
Menu avec entrées, plat, fromage ou dessert	52,00
Menu complet	59,00

Nos propositions de vins au verre au prix de 5,50 le dl

Vin blanc :

Le Son des Pierres, Pinot gris, Javet & Javet, Lugnorre, 2020

Malvoisie douce, cave St Pierre, Chamoson, AOC Valais, 2020 (vin doux)

Vin rouge :

La Jouvence, ass Merlot, Gamaret et Garanoir, Charles Rolaz, Rolle, 2018

Château Graves de Cantereau, Pomerol (Bordeaux), Alain et Jean-Marie Bel, 2018