

## En entrée...

La salade verte		Fr.7.50.-
La salade mêlée		Fr.12.-
Le foie gras de canard maison cuit au torchon		Fr.26.-
La salade de chèvre chaud aux noix	Fr.18	Fr.25.-
La terrine aux trois gibiers maison		Fr.19.-
Le carpaccio de cerf, l'huile de truffes et parmesan		Fr.21.-
La soupe de poisson de roche, Rouille, fromage et croûtons		Fr.17.-
Le foie gras de canard poêlé, au gré des Saisons		Fr.29.-

## Un coin d'Alsace...

La tarte flambée nature (crème, oignons, lardons)		Fr.15.-
La tarte flambée gratinée (nature avec fromage)		Fr.17.-
La tarte flambée forestière (gratinée avec champignons)		Fr.19.-

## Des mers et rivières...

Les gambas sauce Mauricienne Fr.41.-

Le filet de poisson du marché au beurre blanc Fr.41.-

## Des fermes et boucheries...

La tête de veau sauce Ravigote Fr.32.-

Le tartare de Bœuf, Pommes frites et Toast Fr.35.-

L'entrecôte de bœuf au beurre des Alpes Fr.43.-

## Des forêts et prairies...

Le civet de chamois à l'ancienne Fr.34.-

Le filet de lièvre, jus réduit à la Mûre Fr.43.-

L'entrecôte de cerf, sauce Poivrade et Genièvre Fr.43.-

Le filet de selle de Chevreuil Grand Veneur Fr.54.-

Nos plats sont accompagnés d'une garniture de saison,  
Tagliatelles, Spätzli, riz ou pommes allumettes.

Provenance des viandes :( bœuf et veau) CH.,  
(chevreuil, chamois) Aut., (cerf) NZ,  
(poissons) Mer du nord et Atlantique

## Menu chasse ou pêche !

La terrine aux trois gibiers maison

Ou

La soupe de poisson de roche, rouille et croutons

\*\*\*\*\*

L'entrecôte de Cerf, Poivrade et genièvre

Ou

Le filet de poisson du marché au beurre blanc

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages ou Sorbet au choix avec alcool

Prix Fr.73.-(sans changement)

## Menu du braconnier

Le foie gras de canard poêlé au gré des Saisons

Ou

Le foie gras cuit au torchon maison

\*\*\*\*\*

Le coup de cœur du chef

\*\*\*\*\*

Le sorbet de cassis à la grappa

\*\*\*\*\*

Le filet de Selle de Chevreuil, Grand Veneur

\*\*\*\*\*

Notre plateau de fromages

\*\*\*\*\*

La douceur à la carte

Menu complet Fr.97.-(sans changements)

Servi seulement le soir ou sur réservation le midi  
Minimum 2 pers.

## Pour finir en douceur...

Le plateau de fromages	Fr.15	Fr.21.-
La crème brûlée vanillée et flambée		Fr.14.-
Le café gourmand St Pierre		Fr.15.-
La panna cotta aux fruits des bois		Fr.14.-
L'Irish Coffee		Fr.15.-
Le café glacé et liqueur de moka		Fr.15.-
La coupe Danemark au vrai chocolat noir		Fr.14.-
L'Affogato al caffè (1 boule vanille et 1 expresso)		Fr.7.50

### Nos sorbets et glaces

Vanille, mocca, chocolat, pomme, poire, abricot, citron,  
Marron, cassis

la boule Fr.3.50

### Arrosés...

Williams, Abricot, Normand, Colonel, Général, cassis-grappa  
chocolat-baileys, marron-liqueur de châtaignes... Fr.15.-

### Avec un thé ou un bon café...

Williamine, Abricotine, Grappa, Marc, Pomme, Lie,  
Gentiane, Mirabelle, Coing, Genièvre, Calvados,  
Framboise, Vieille prune, Cognac, Armagnac, Rhum  
Génépi ....

Limoncello, Baileys, Amaretto, Ramazzotti, Appenzeller,  
Cointreau, Chartreuse, Marie brizard, Jägermeister....