



LA CHASSE À LA BRASSERIE DU CHÂTELARD

Entrées

Tataki de chamois, condiment pruneau, umeboshi	22
Terrine de sanglier maison et raisins secs, légumes vinaigrés	19
Velouté de potimarron, croustillant de fromage, brisures de marrons	16
Œuf en meurette, lardons, champignons de Paris, croûtons	17

Plats

Selle de chevreuil en 2 services garnitures chasse, spätzlis, sauce Grand Veneur	65 /pers
T-bone de sanglier Garnitures chasse, spätzlis, béarnaise à la confiture d'airelles	44
Épaule de cerf confite foie gras poêlé, spätzlis, sauce au chocolat noir et miso	42
Civet de chevreuil, garnitures chasse, spätzlis	34
Polenta d'amidonnié croustillante légumes automnaux, jus vin chaud, vieux Gruyère	29

Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille	16
Sablé breton, crémeux marrons au rhum, cassis	16

"Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces et sorbets par l'Artisan Glacier et l'iceberg citronnée

Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.
Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA(8.1%) et service compris.

