

Chasse

Un voyage au cœur des forêts et des gibiers de saison

MISE EN BOUCHE

Autour de la Chasse

Une invitation aux saveurs de nos forêts, où petits délices et notes de sous-bois ouvrent ce voyage gourmand.

SANGLIER

Façon Roastbeef & Carpaccio de Betterave Gravelax

Sanglier délicatement rôti, servi façon roastbeef, tendre et fondant. Un carpaccio de betterave façon gravelax apporte une note boisée et de la rondeur.

FAISAN

Demi Faisan rôti, jus lié au sang

Demi-faisan rôti avec précision, accompagné d'un jus profond et délicatement corsé. Une garniture de chasse complète cette interprétation généreuse et élégante.

CHAMOIS

Wellington de Chamois

Filet de chamois délicatement enveloppé dans une pâte dorée et croustillante. Une cuisson précise, un cœur tendre et un jus corsé révèlent toute la finesse de cette viande.

SORBET AU SUREAU

Arrosé au Génépi

Une parenthèse où la douceur florale du sureau rencontre les notes alpines et herbacées du Génépi. Une pause élégante avant de laisser place au dessert.

DESSERT AU CHOIX

Une création sucrée pour clôturer ce menu avec gourmandise.

PRIX DU MENU COMPLET

FAISAN

CHF 100.–

CHAMOIS

CHF 110.–

Sur commande, dès 2 personnes

Supplément Foie Gras Poêlé — CHF 10.–

À la carte · Sanglier CHF 26.– · Faisan CHF 48.– · Chamois CHF 58.– · Sorbet CHF 15.–

La chasse est servie le soir, du mercredi au samedi, durant tout le mois d'octobre.