

La Carte des Mets de Chasse

Du vendredi 27 septembre au Dimanche 24 novembre 2024



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS
#BYUSFORYOU

Les Entrées Automnales :

Velouté de Châtaignes et Légumes de Saison	12.50
Terrine Maison de Chevreuil (Aut), Pistaches et Canneberges Pain rustique Toasté et garniture	20.50
Terrine Maison de Sanglier (CH), Noisettes et Marrons Pain rustique Toasté et garniture	20.50
Duo de Terrine Maison, Chevreuil (Aut) et Sanglier (CH), Pain rustique Toasté et garniture	20.50
Carpaccio de Jambon Cru (Aut) de Cerf aux Pruneaux	25.50
Assiette de Garniture de Chasse et Spaetzli Maison	27.50



Des Sous-Bois (Aut) 190-220gr

Civet de Chevreuil du Chasseur	33.50
Filets de Sanglier Poêlés *Sauce aux Châtaignes et Vinaigre de Framboises	38.50
Souris de Chevreuil en Cuisson Lente (14h) Sauce au Vin Cuit et Myrtilles	39.00
Joues de Cerf Confites (14h) Sirop de Sureau et Canneberges	39.50
NOUVEAU Rack de Cerf Poêlé à la Minute *Sauce à la Fève de Tonka	43.50
Médallions de Chevreuil, *Sauce Crème	46.50
Selle de Chevreuil (Filet sans Os), *Sauce aux Airelles	49.50

Tous nos Mets de Chasse sont Accompagnés de :

Spaetzli Maison ou Papardelle

Chartreuse, Choux de Bruxelles,
Pomme aux Airelles, Poire au Vin Rouge,
Oignons Confits, Marrons Glacés et Champignons au Lard



* Certaines base de sauce

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison