

Menus de groupes de chasse (jusqu'au 30 Novembre 2021) :

Conditions : 10 à 15 personnes : Menu de groupe unique OU commande en avance de mets présents sur nos cartes (restaurant ou brasserie).

15 personnes ou plus : Menu de groupe unique pour tout le groupe parmi les choix ci-dessous :

Les menus et commandes doivent être **validés au plus tard trois jours avant**.

Exceptions uniquement pour raisons d'allergies ou de régime alimentaire particulier.

Menu à 30CHF

Salade verte

~

Risotto à la truffe

~

Coupe de glaces vanille,
chocolat et chantilly.

Menu à 50CHF

Mousse de sanglier,
pickles et salade verte

~

Civet de sanglier comme
un bourguignon, lard,
pommes de terre,
carottes et sauce au vin
rouge.

~

Crème brûlée aux fruits
de saison

Menu à 70CHF

Foie gras mariné au vin
rouge et Porto, coing rôti
et gelée de coing au
Mauler.

~

Selle de chevreuil,
garniture de chasse
(spatzle, poire, chou
rouge, airelles, marrons,
coing, sauce chasseur)

~

Baba à l'absinthe

Menu à partager, 80CHF par personne

Os à moelle entier grillé
et son tartare de
chevreuil à la livèche.

~

Tomahawk de bœuf,
frites et sauces (poivre
de Sichuan, bleu et
beurre à l'ail)

~

Paris-Brest géant