



MISE EN APPÉTIT

ENTRÉE PLAT

Salade verte	6.-
Salade mêlée	9.-
Crème de potimarron	13.-
Cassolette de champignons frais	19.-
Saladine de chasse au cerf fumé	18.-
Planchette du Vignier (Salaison de la Gruyère, Gruyère, Vacherin)	28.-

LES PÂTES

Linguine au pesto rouge	18.-
Farfalle de pigeon sauvage aux champignons	28.-

À LA GRUYÉRIENNE

Fondue moitié-moitié	23.-
Assiette de fromages	16.-

À LA PÊCHE

Filet de truite saumonée aux amandes Pommes nature, légumes	30.-
Filet de sandre au citron vert confit Riz noir vénéré, légumes	39.-
Noix de St-Jacques au curry Riz noir vénéré, légumes	42.-

DANS LES PRÉS

Cassolette de civet de chevreuil à l'ancienne Garniture chasse, spätzli	32.-
Entrecôte de cerf aux cassis Garniture chasse, spätzli	42.-
Filet de chevreuil au sapin Garniture chasse, spätzli	43.-
Filet de bœuf à la truffe Gratin, légumes	49.-
Filet mignon de porc aux pruneaux marinés Gratin, légumes	35.-

NOS TARTARES

Tartare de bœuf (doux, moyen ou piquant) Pommes allumettes, pain grillé et beurre	34.-
Tartare de thon au céleri branche Salade mêlée, pain grillé et beurre	39.-
Tartare de chevreuil aux baies de genièvre Spätzli, pain grillé et beurre	39.-

PETITE SUGGESTION

Dès deux personnes / prix par personnes

55.-

Consommé de chasse à la truffe et au foie gras

* * *

Selle de chevreuil aux cassis

Garniture chasse, spätzli

* * *

Feilleté aux marrons et sorbet aux pruneaux

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

Petit steak de bœuf Pâtes au beurre, légumes	13.-
Mini tranche panée Pommes allumettes, légumes	13.-
Portion de pommes allumettes	8.-
Filet de chevreuil Garniture chasse, spätzli	19.-

À LAISSER FONDRE

Tarte maison	6.-
Meringues et crème double de la Gruyère	10.-
Crème brûlée	11.-
Feilleté aux marrons et sorbet aux pruneaux	14.-
Fondant au chocolat, sorbet de saison 20 minutes de préparation	15.-
Assiette de fromages de la région	12.-