



Fricassée de champignons frais
entrée 15.-, plat 29.-

Terrine artisanale de chevreuil^(VD)
entrée 16.-, plat 32.-

//

Saltimbocca de filet sanglier du Jorat^(VD)
jambon de sanglier et sauge du jardin
47.-

Noisettes de chevreuil^(VD/AL) à la raisinée
49.-

Saucisse à rôtir de sanglier^(VD)
sauce au genièvre
37.-

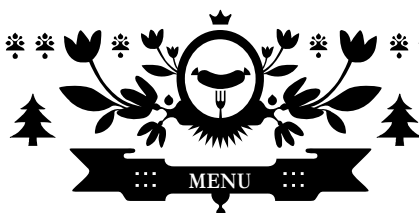
Civet de cerf^(VD) au vin de poires du Vulcain
et poivre du Jorat
39.-

L'assiette du chasseur bredouille
Les "accompagnements" sans la viande (végétarien)
29.-

Accompagnements: spätzli maison, chou rouge confit,
poire à Botzi, marrons au caramel, purée de panais, raisin frais,
confiture de raisinets du jardin

//

Glace aux marrons, noisettes vaudoises,
compote de fruits du jardin, meringue de Gruyère
12.-



(dès 2 personnes)

Dip de butternut aux épices
chips de maïs bio suisse

//

Terrine artisanale de chevreuil^(VD)
ou
Fricassée de champignons frais

//

Civet de cerf^(VD) au vin de poires du Vulcain
et poivre du Jorat

Spätzli maison, chou rouge confit, poire à Botzi,
marrons au caramel, purée de panais, raisin frais,
confiture de raisinets du jardin

ou

L'assiette du chasseur bredouille
Les "accompagnements" sans la viande (végétarien)

//

Glace aux marrons, noisettes vaudoises,
compote de fruits du jardin, meringue de Gruyère

69.-, végétarien 59.-

Avec le gibier nous vous suggérons:

Pinot Noir Belles Rives - Madeleine Ruedin
Vully AOC - 1 dl 9.50, 70cl 62.-

