

Le Menu de la Petite Auberge

La Terrine de Foie de Volaille aux Chanterelles

Ou

Entrée au Choix de notre Carte Chasse

La Salade à l'huile de Noix du Village

Le Petit Coq Rôti au four

Pommes Allumettes

Plateau de Fromages

Ou

La Coupe Glacée à la Raisinée

Menu Coq Rôti

42.- Frs.

Menu Coq Sauce Champignons

48.- Frs.

Nos Entrées

<i>La Salade de Saison à l'Huile de Noix du Village.</i>	<i>9.- Frs.</i>
<i>La Terrine de foie de Volaille Garnie de Chanterelles au Vinaigre.</i>	<i>15.- Frs.</i>
<i>Rillettes de Lièvre Maison Petite Salade à l'Huile de Noix</i>	<i>19.- Frs.</i>
<i>Tartare de viande séchée de Cerf</i>	<i>19.- Frs.</i>
<i>Soupe de Courge aux Parfums de Madras Accompagné de son Foie-Gras Rôti</i>	<i>21.- Frs.</i>

Menu Chasseur

Rillette de Lièvre Maison

Petite Salade à l'Huile de Noix

Civet de Cerf Sans Os, Façon Grand-Mère

Garnitures d'Automne, Spätzlis et Nouilles

Plateau des Fromages de notre Région

La Gourmandise Pour Bec à Sucre

Par Personne, Menu Complet 56.- Frs.

Menu du Grand-Nord

Tartare de viande séchée de Cerf

Médallions de Renne aux Airelles

Garnitures d'Automne, spätzlis et Nouilles

Plateau des Fromages de notre Région

La Gourmandise Pour Bec à Sucre

Par Personne, Menu Complet 76.- Frs.

Le Grand Menu

*Soupe de Courge aux Parfums de Madras
Accompagné de son Foie-Gras Rôti.*

1er service

*Selle de Chevreuil à la Crème de Genièvre et sa Garniture d'Automne
Spätzlis, Nouilles.*

2ème service

Filet de Lièvre au Jus de Laurier et Compote de Raves.

Plateau de Fromages de notre Région.

La Gourmandise Pour Bec à Sucre

Par Personne, Menu Complet 87.- Frs.

*Ces Menu sont Servis dès 2 Personnes et Pour
l'Ensemble de la Table.
Selon l'Affluence du Restaurant.*

Nos Plats

*Le Petit Coq Rôti au Four Déglacé au Vin Blanc, Pommes Allumettes,
Salade à l'Huile de Noix du Village. 32.-Frs.*

*Le Petit Coq Rôti au Four, Crème de Champignons,
Salade à l'Huile de Noix du Village et ses Pommes Allumettes. 37.-Frs.*

*Le Filet de Bœuf Rôti, Sauce Forestière et
ses Pommes-Allumettes. 45.- Frs.*

Le Civet de Cerf façon Grand-Mère 34.- Frs.

Le Filet de Lièvre au jus de Laurier 40.- Frs.

Médailles de Rennes aux Airelles 44.- Frs.

*La Selle de Chevreuil en Deux Services, Par Personne
Min 2 personnes 57.- Frs.*

Les fromages de notre Région 8.- Frs.

Les Desserts 10.- Frs.

Provenance :

Volaille, France et Suisse.

Bœuf, Suisse.

*Farine des Spätzlis fait maison avec de la Farine du Gros de Vaud (Moulin
d'Echallens)*

*Le Gibier Provient de l'Autriche, de la Finlande, de la Nouvelle-Zélande et
de l'Argentine.*