



Les suggestions d'automne

En entrée

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Terrine de sanglier genevois maison</i> | 18.50 |
| <i>"Un sanglier dans ma terrine, c'est un sanglier de moins dans ta vigne.." (Casa)</i> | |
| <i>Crème de champignons d'automne</i> | 13.- |
| <i>Méli-mélo de crudités de saison</i> | 12.- |



Nos plats

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Filet de selle de chevreuil sauce Grand Veneur</i> | 54.- |
| <i>Civet de chevreuil Grand-Mère</i> | 42.- |
| <i>Entrecôte de boeuf sauce chasseur</i> | 45.- |
| <i>Véritable longeole genevoise (min. 25 minutes)</i> | 35.- |
| <i>Côté pêche: filet de poisson selon arrivage</i> | 41.-/44.- |

Tous nos plats sont agrémentés de notre garniture d'Automne: spätzli maison, chou rouge braisé, chou Bruxelles au beurre, potimarron rôti, marrons glacés à l'orange et pomme aux airelles

Pour les petits loups: émincé de volaille au Curry 16.-
spätzli maison avec un sirop et une boule de glace



Nos Menus

Menu Gibier

Terrine de sanglier genevois

Filet de selle de chevreuil
Sauce Grand Veneur
Garniture chasse

Coupe aux Vermicelles
ou

Poire au vin rouge
Glace à la cannelle 84.-



Menu Chasse

Terrine de sanglier genevois

Civet de chevreuil
Garniture chasse

Coupe aux Vermicelles
ou

Poire au vin rouge
Glace à la cannelle 72.-

Menu d'Automne

Crème de champignons

Filet de selle de chevreuil
Sauce Grand Veneur
Garniture chasse

Coupe aux Vermicelles
ou

Poire au vin rouge
Glace à la cannelle 78.-

