

# LA CHASSE



## POUR LA MISE EN BOUCHE

- 11.- Soupe de potimarron et chantilly
- 13.- Terrine de gibier, huile de noisette et noisettes torréfiées
- 13.- Fricassée de champignons d'automne
- 15.- Jambon de chevreuil sur lit de chou rouge

## POUR CONTINUER

Garniture chasse: spätzlis, marrons, chou rouge, pommes et poires

- 19.- Assiette Diane (spätzlis, chou rouge, marrons, poires et pommes)
- 29.- Civet de chevreuil aux oignons grelots et lardons
- 31.- Suprême de faisan
- 32.- Rack de cerf
- 32.- Entrecôte de sanglier
- 40.- Entrecôte de chevreuil

**Sauce à choix: poivrade, raisins, charentaise, grand veneur**

## POUR LA FIN

- 11.- Verrine à la crème de marrons
- 11.- Pavlova aux marrons et crème double

Provenance des viandes

FRANCE: faisan | AUTRICHE: chevreuil, sanglier | Europe: terrine | Nouvelle-Zélande: cerf