

# LA CHASSE



## POUR LA MISE EN BOUCHE

- 12.- Soupe de courge, croûtons et chantilly
- 13.- Terrine de lièvre
- 15.- Fricassée de bolets, huile de truffe

## POUR CONTINUER

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

- 20.- Assiette Diane  
Spätzlis, chou rouge, marrons, poires et pommes
- 30.- Civet de cerf aux oignons grelots et lardons
- 31.- Suprême de faisán
- 31.- Souris de chevreuil, sauce vin rouge aux épices de Noël
- 35.- Mignon de sanglier
- 35.- Mignon de cerf

**Sauce à choix: poivrade, figues, grand veneur**

## POUR LA FIN

- 10.- Crémeux de marrons
- 10.- Feuilleté poire et marrons

Provenance des viandes

SUISSE: lièvre | FRANCE: faisán | ALLEMAGNE: chevreuil, sanglier | POLOGNE: cerf (civet) | ESPAGNE: cerf (mignon)