

# Menu Chasse

Trilogie de **Palombe** et foie gras de canard condimenté à la poire « à Botzi »,  
chutney acidulé au vinaigre de coing

---

Sauté minute de **Chevreuil** glacé au sureau des Franches-Montagnes  
et scorsonères dorés au beurre des Reussilles

Poitrine de **Bécasse** rôtie entière aux champignons d'automne,  
jus de carcasses lié aux abattis

Médallions de **Chamois** servis rosés,  
sauce poivrade parfumée au cynorhodon

Feuilleté de **Lagopède** et côte de blette,  
velouté aigre-doux aux Grains Nobles

---

Sélection de **Fromages Frais et Affinés** du massif jurassien

---

Corolle de **Pommes Gravenstein** caramélisée au cidre Vulcain,  
crème glacée infusée au foin de nos prairies

---

## Mignardises

Menu complet /// 250.-

À partir de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu  
pour l'ensemble de la table.

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer  
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus