



Fricassée de champignons frais  
entrée 14.-, plat 28.-

Terrine artisanale de chevreuil<sup>(VD)</sup>  
confiture de tomates vertes\*  
entrée 16.-, plat 32.-

//

Civet de cerf<sup>(VD)</sup> au verjus, raisins, miel,  
huile de sauge\* rôtie  
36.-

Filet de sanglier<sup>(VD)</sup> aux graines de paradis,  
pesto de persil\*  
49.-

Noisettes de chevreuil<sup>(VD/AU)</sup> à la raisinée  
47.-

Saucisse à rôtir de sanglier<sup>(VD)</sup>  
sauce au genièvre  
35.-

L'assiette du chasseur bredouille  
Les "accompagnements" sans la viande (végétarien)  
28.-

Accompagnements: spätzli maison, chou rouge confit,  
poire à Botzi, marrons au caramel, purée de panais, raisin frais,  
confiture de groseilles\*

//

Glace aux marrons, noisettes vaudoises, poire,  
fruits rouges\* en liqueur, meringues  
12.-

Avec le gibier nous vous suggérons:

Mara 2023 - Château de Valeyres  
Côtes de l'Orbe AOC - 1 dl 9.30, 70cl 55.-

TVA 8.1 % incluse

\* de notre jardin

