

LE MARTELEY

La Chasse

Entrées

<i>Poêlée de champignons frais</i>	<i>18.00</i>
<i>Terrine de sanglier chassé et confectionnée par Mikael</i>	<i>18.00</i>
<i>Foie gras maison aux abricots secs chutney de coings</i>	<i>25.00</i>
<i>Foie gras maison au cognac et porto, chutney de coings</i>	<i>25.00</i>
<i>Duo de foies gras maison, chutney de coings, pain d'épices</i>	<i>25.00</i>

Plats

<i>Civet de chevreuil façon grand-mère</i>	<i>35.00</i>
<i>Médallions de cerf grillés, sauce Grand Veneur ou poivrade</i>	<i>43.00</i>
<i>Jarret de sanglier braisé à la bière</i>	<i>32.00</i>
<i>Chasseur bredouille (garniture)</i>	<i>23.00</i>

*Nos assiettes de chasse sont servies avec spätzli ou tagliatelle,
Choux de Bruxelles, poire, pomme, marrons et confiture*

Dessert :

<i>Tiramisu maison à la raisinée de Mme Duvoisin</i>	<i>10.00</i>
<i>Tatin de coings et boule vanille</i>	<i>11.00</i>

