



## **BONNE AUBERGE LES BUGNENETS**

— HÔTEL & RESTAURANT —

### **La Chasse**

<b>En entrée</b>	-Filet de canard col vert séché maison, salade de saison aux figes, vinaigrette de framboise	13.--
	-Tartare de chevreuil 80gr aux tomates séchées et pignons de pin torréfiés, pain grillé	14.--
	-Velouté de courge du moment, chips de lard paysan	9.50

<b>Les viandes</b>	-Médailon de cerf à la poêle 90/180/270gr	26.--/35.--/45.--
	-Entrecôte de marcassin au four 90/180/270gr	21.--/30.--/39.--
	Sauce au choix :	
	-grand veneur à la mélasse de sapin du Creux-Joly	
	-aux champignons de la région	
	-au poivre vert et thym du jardin	
	-Civet de chevreuil grand-mère traditionnelle	28.--
	Garniture chasse :	
	-spätzlis maison, choux rouge au vinaigre doux, poire à botzi pochée, confiture d'airelles	

<b>Sur réservation</b>	-Chinoise de chasse 4 viandes 150/250/350gr (cerf, chevreuil, faisan et marcassin), sauces maisons (ail, tartare, champignon et poivre vert), avec spätzlis ou frites (min 2pers)	27.--/35.--/43.--
------------------------	--	-------------------

### **Les desserts maison**

-Parfait glacé maison à la gentiane du Cerneux flambé à table à l'alcool de sapin maison	12.--
-Compote de pruneaux des Bugnes à la cannelle, glace artisanale au marron glacé, crumble aux pives de sapin	12.--
-Sorbet artisanale poire, arrosé (williamine) ou pas (2 boules)	11.50/6.--

Toute notre équipe est à votre disposition pour toutes questions concernant les allergies ou intolérances.  
Nous vous souhaitons un très bon appétit et un chaleureux moment en notre compagnie.