



BONNE AUBERGE LES BUGNENETS

— HÔTEL & RESTAURANT —

La Chasse

En entrée

- Salade de doucette, vinaigrette maison, lardons grillés, croûtons aux herbes du jardin 9.--
- Tartare de chevreuil 80gr aux canneberges et noisettes torréfiées parfumé à la vodka 14.--

Les viandes

- Tartare de chevreuil aux canneberges et noisettes 160/240gr 33.--/41.--
torréfiées, parfumé à la vodka avec salade et pain grillé
- Médaille de filet de cerf à la poêle 90/180/270gr 31.--/41.--/49.--
- Entrecôte de sanglier rôtie 90/180/270gr 22.--/31.--/40.--
- Sauce au choix :
 - grand veneur à la mélasse de sapin du Creux-Joly
 - sauce chasseur
 - beurre maison au sel fumé
 - poivre vert
- Civet de chevreuil grand-mère traditionnelle 31.--
- Garniture chasse :
 - spätzlis maison, marrons glacés, chou rouge parfumé au vinaigre doux, pêche pochée, gelée de raisinets
- Chinoise de chasse (cerf et chevreuil) 150/250/350gr 27.--/35.--/43.--
sauces maisons (ail, tartare, champignons et poivre vert),
avec spätzlis ou frites

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.