

# Le Retour du Chasseur

Pour Débuter...

**CROÛTE AUX CHAMPIGNONS  
FRAIS DES BOIS**

19.90

**SALADE LANDAISE**

Salades diverses, tomates, foie gras,  
filet de canard fumé,  
gésier de canard confit,  
huile d'olive et vinaigre balsamique

18.50

**CAILLE GRILLÉE**

Demî-caille désossée  
et grillée  
sur canapé et mesclun

18.90

**TERRINE  
DE GIBIER CUMBERLAND**

Salade, toasts  
et beurre

22.50

**TERRINE DE FOIE GRAS**

Au confit de figues  
et fleur de sel,  
salade, toasts et beurre

29.00

**TARTARE DE CERF AU COGNAC**

Toasts et beurre

36.00

Dâtes et Gibiers

**SPAGHETTI GOURMANDS  
AUX DÉLICES DES BOIS  
ET SA CAILLE DÉSOSSÉE**

Caille désossée poêlée servie sur un lit  
de spaghetti sautés aux champignons  
frais, huile d'olive, lardons, ail blanc  
et persil

27.90

**TAGLIATELLE  
À LA FARINE DE CHÂTAIGNE**

Champignons, émincé de gibier,  
demî-glace de chasse, cognac, crème,  
ananas et aïelles

28.00

**RAVIOLIS FARCIS AU SANGLIER**

Crème de truffe  
et copeaux de parmesan

29.00

Tous nos plats sont accompagnés  
d'une garniture typique chasse et spätzli  
ou nouilles. Fait maison.





### CIVET DE CHEVREUIL

Avec lard, petits oignons  
et croûtons de pain

27.00



### ENTRECÔTE DE CERF

Sauce aux chanterelles

37.00

### MÉDAILLON DE CHEVREUIL

Sauce à la confiture  
d'airelles

38.00

### FILET MIGNON DE SANGLIER

Flambé au cognac,  
mariné au jus de gibier,  
pruneaux,  
airelles  
et crème fraîche

35.00

### CÔTELETTE DE SANGLIER

Sauce aux mélange  
de champignons

28.00



### CAILLES À LA VIGNERONNE

Cailles poêlées  
et flambées au cognac,  
marinées au jus de gibier,  
raisins du pays  
et crème fraîche

35.00

### HAMBURGER DU CHASSEUR

2 pains faits maison,  
hamburger de cerf fait maison,  
tranches de pommes confites  
à la confiture d'airelle,  
oignons caramélisés, choux rouges,  
sauce barbecue de gibier,  
servi avec pommes country

23.00



### PIERRADE ENTRECÔTE DE CERF

Avec garniture chasse

32.90

### PIERRADE FILET MIGNON DE SANGLIER

Avec garniture chasse

27.00

### PIZZA VIEUX CHASSEUR

Pâte au charbon végétal,  
tomate, mozzarella,  
civet de chevreuil, lardons  
et champignons

27.00



### FONDUE DU BRACONNIER

Bouillon parfumé au Gamay,  
2 sortes de viandes (sanglier et cerf),  
sauces typiques, garniture chasse

37.50 (min 2 pers.)



Tous nos plats sont accompagnés  
d'une garniture typique chasse et spätzli  
ou nouilles. Fait maison.