

# La chasse 2023





## Entrées

Planchette de viande séchée de gibiers		22.-
Pâté de cerf, salade Waldorf, confit d'oignons maison		21.-
Crème de potirons et topinambours de Chiboz, copeaux de foie gras		18.-
Gratin d'escargots ou sot-l'y-laisse ou champignons à la lie	6 pièces	15.-
	12 pièces	25.-
Feuilletés aux champignons		21.-
Raviolis chasseur		17.-

## Plats principaux

Cette chasse pouvant être servie deux fois, choisissez deux gibiers parmi les propositions ci-dessous:

- ★ Médaillons de chevreuil
- ★ Médaillons de chamois
- ★ Civet
- ★ Entrecôte de cerf
- ★ Côtelette de sanglier (sauce baies de genièvre)

- ★ **1<sup>er</sup> accompagnement**

nouilles, pomme, choux de Bruxelles, sauce forestière

- ★ **2<sup>e</sup> accompagnement**

rösti, choux rouge et choux-rave de Chiboz, châtaignes, poire, sauce aux myrtilles

Supplément de spätzlis maison (par personne)	3.-
Les deux services	67.-
Un seul service	35.-

## Desserts de chasse

Gourmandises sur ardoise	15.-
Raisins au marc	10.-
Coupe St-Hubert purée de marrons, glace vanille, eau-de-vie de pruneau, crème chantilly	13.-
Coupe Chiboz glace vanille, poire en sirop, eau-de-vie de poire william, confiture de myrtilles, amandes, crème chantilly	12.-
Sorbet valaisan ou apiculteur sorbet citron avec kirsch, miel et thym	13.-
Chaud-froid de framboises, mûres et myrtilles avec glace vanille et crème chantilly	11.-
Fromage de nos alpages	15.-

Sur demande, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les mets qui pourraient déclencher des intolérances ou des allergies. Nos viandes proviennent du Valais et d'Alsace pour notre propre chasse mais également d'Autriche, d'Hongrie, de Pologne et de Slovénie.