

# Menu chasse

Terrine de canard sauvage,  
Accompagnée de ses toasts, de son beurre  
Et de sa confiture de figue

\*\*\*\*\*

Filets mignons de sanglier,  
Accompagnés de sa sauce au mélange de champignons

\*\*\*\*\*

Noisettes de cerf, accompagnées de leur sauce au Pinot Noir,  
De leurs nouillettes et de leurs pommes cherry

\*\*\*\*\*

Saladine de mesclun,  
Avec ses copeaux de viande séchée de cerf  
Et de jambon cru de sanglier

\*\*\*\*\*

Feuilleté de filet de lièvre,  
Accompagné de sa sauce aux 4 sortes de poivre  
Et de sa purée de marron

\*\*\*\*\*

Médallions de chevreuil poêlés,  
Accompagnés de sa crème aux airelles  
Et de sa garniture automnale

\*\*\*\*\*

Assiette de fromage du Jorat  
(Houblonnier, Brigand du Jorat, Forestier, Fleurette  
Et Bleu de Pomy)

\*\*\*\*\*

Sorbet citron ou à choix, arrosé de Prosecco

(Hors passeport gourmand)

*Servi jusqu'au 17 décembre 2023*



Menu à 96.00 Frs (par personne)