

Suggestions des Chefs.

Terrine de Chevreuil et Faisan au Foie gras
Chutney de Fruits d'automne. 21..

Ravioli de gibier à la brunoise de Courge
Parfumé à la Truffe Noire. 21.. 31..

Cassolette de Champignons des Bois. 21..

Noisettes de Chevreuil à l'aigre doux et
Fraises fraîches. 52..

Filets Mignons de Cerf aux Truffes et Raisins 52..

Selle de Chevreuil «Belle Fruitière» minimum 2 pers.
pp. 70..

Plats sont servis avec Spätzli ou
Tagliatelle, garniture Chasse.

Ces plats préparés Minute demandent un peu
de patience, nous vous remercions d'en tenir compte.

Provenance Viande Hutkiche, Chefs de cuisine Les Frères
«Lacanne»