

## Carte du Midi

*Chères Clientes, Chers clients,  
Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des  
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des  
intolérances.*

### Pour commencer...

Le Foie gras de Canard en terrine mi-cuit 50grammes	20.00
En basse température et son chutney	
Le Pâté en croûte de Gibier et Noisettes de chez Riesco	18.00
La Salade automnale au jambon de cerf et fruits d'automne	22.00
Les Escargots à l'Alsacienne	La demi-douzaine 14.00
Beurre maison aux herbes	La douzaine 28.00
La Crème de Courge aux amandes effilées	13.00
Le Ceviche de Thon à l'aneth et passion	24.00
Les Rillettes de Chair de Crabe et Mousse d'Avocats	24.00
La Salade mêlée	9.00

### Nos Viandes et Poissons

Le Tartare de Bœuf	
Servis avec frites et pains grillés	36.00
Le Filet de Cerf sauce Morilles	34.00
Les Noisettes de Chevreuil sauce poivrade	34.00
Le Mijoté de Cerf comme un Parmentier	28.00
Les Atriaux de Gibier	24.00
L'Assiette du pêcheur à la Petite Arvine	39.00
La Souris d'agneau confite	30.00
La portion de frites	6.00
Le Riz Basmati	5.00
La Portion de Spaetzele	6.00
La Garniture automnale chasse	6.00
Les Légumes du Moment	5.00

#### Origine des viandes :

Bœuf : Suisse -Paraguay

Veau : Suisse

Volaille : France – Suisse

Agneau : Nouvelle – Zélande

Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage