

Le Menu d'Automne

(à partir de 2 personnes)

La Mise en bouche

Les Champignons frais
poêlés à l'Ail,
et le Parmentier à l'Ancienne
parfumé à l'huile de Truffe blanche

Le petit Rafraîchissement

La Selle de Chevreuil
La Sauce Diane aux Epices
Les Spätzli "maison"
La garniture d'Automne

La Poire cuite au Vin rouge
et la glace Cannelle

Le Menu 86.-

Ce menu peut être servi aussi
avec l'Entrécôte de Cerf
pour le prix de 72.-