

CÔTÉ FRAÎCHEUR		
	ENTRÉE	
SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-	
SALADE GOURMANDE AUTOMNALE 	23.-	
Foie gras, terrine de chevreuil, jambon sec de chasse		
ŒUFS MIMOSA MAYO NOIRE À LA TRUFFE	16.-	
SOUPE DE COURGE AUX MARRONS 	15.-	

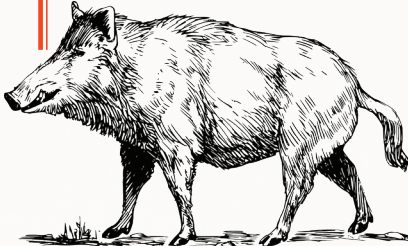
PLAISIRS DE BRASSERIE À PARTAGER OU PAS		
<u>HUÎTRES FINES DE CLAIRE</u> 6 pièces 18.- uniquement le soir		
ESCARGOTS GRATINÉS	Demi-douzaine 14.-	Douzaine 25.-
OS À MOËLLE GRATINÉS, TOASTS	19.-	
FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL	26.-	
ASSIETTE DE JAMBON DE CHASSE	Demi 19.-	Grande 28.-

NOS EMBLÉMATIQUES		
	ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS	49.-
	Servie sur plat, pommes frites fraîches et légumes de saison, petite salade verte servie en entrée	
	CŒUR DE FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV	62.-
	Servie sur plat, pommes frites fraîches, légumes & Petite salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.- chf : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	
	SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES	41.-
	La Purée de la BHV, carottes fanes glacées	
	TARTARE DE BŒUF SUISSE ET POMMES FRITES FRAÎCHES	37.-
	Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts	Version truffes noires + 8.-

LES CLASSIQUES DU CHEF EN ENTRÉE		
	ENTRÉE	
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, brioche maison, chutney aux fruits	24.-	
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES, poire pochée (uniquement le soir)	24.-	
ŒUF PARFAIT DE LA FERME SCHAFRÖTH, crème de panais, marrons, noisettes	18.-	
PÂTÉ EN CROûTE DE PIGEON AU FOIE GRAS, raifort aux airelles, pickles 	19.-	
TERRINE DE CHEVREUIL, oignons confits et pickles 	17.-	
CARPACCIO DE CERF, parmesan et huile d’olive aromatisée de truffe blanche d’Alba 	23.-	
TARTARE DE THON À LA MANGUE, crème fraîche acidulée au citron vert et sauce vierge	23.-	

DE MER ET D’EAU DOUCE		
	NOS EMBLÉMATIQUES FILETS DE PERCHE AU VIN JAUNE	37.-
	Pommes frites fraîches et légumes de saison	
	TERRE ET MER, FILET DE BŒUF & QUEUE DE HOMARD 	64.-
	Béarnaise champagne yuzu, purée de pdt au sel fumé, légumes de saison	
	TATAKI CROUSTILLANT DE THON AU SÉSAME ET SOJA	39.-
	Riz safrané à la grenade, mangue	

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS		
	ENTRÉE	PLAT
TAGLIATELLES AUX SOT-L’Y-LAISSES DE POULET ET MORILLES	24.-	35.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES 	19.5	33.-
Crème acidulée et tuile de parmesan		
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE COURGE ET PARMESAN  	16.5	28.-
Crème acidulée		
GRATIN DE COURGE ET PATATE DOUCE À LA TÊTE DE MOINE  		33.-
Poire pochée, marrons, raisins, airelles et spätzlis maison		

LA CHASSE MAISON		
NEW!		
TATAKI DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR	49.-	
Garniture de chasse maison, condiment raifort et airelles		
FILET MIGNON DE CERF SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE	44.-	
Garniture de chasse maison, condiment raifort et airelles		
SOURIS DE SANGLIER BRAISÉE AUX ÉPICES	38.-	
Garniture de chasse maison, réduction de betteraves rôties et framboise		
TRIO DU CHEF SAUCE GRAND VENEUR	49.-	
Entrecôte de chevreuil, filet mignon de cerf et côtelette de sanglier		
Garniture de chasse maison, Réduction de betteraves rôties et framboise		
CÔTELETTES DE SANGLIER GRILLÉES, SAUCE POIVRADE	37.-	
Garniture de chasse maison, Réduction de betteraves rôties et framboise		
CIVET DE CHEVREUIL FAÇON GRAND-MÈRE	36.-	
Garniture de chasse maison, façon grand-mère : croûtons, lardons, oignons grelots, champignons		
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ	38.-	
Steak de cerf, mayonnaise noire à la truffe, pommes frites fraîches		
La garniture de chasse maison :		
Gratin de courge et patate douce à la Tête de moine, Spätzlis, Poire pochée, Marrons, Raisins, Airelles		

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES		
• POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES • MESCLUN DE SALADE • LÉGUMES • GARNITURE DE CHASSE • PURÉE DE PDT AU SEL FUMÉ		
SAUCES CHAUDES : • BEURRE CAFÉ DE PARIS • GRAND VENEUR • POIVRADE • VIN JAUNE • MORILLES À LA CRÈME 12.- CHF SAUCES FROIDES : • MAYONNAISE • MOUTARDE		
5.-CHF PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE		



Une équipe dévouée, composée de 18 personnes toutes à 100%. Dont 10 personnes diplômées d’école hôtelière.
Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.
Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu’une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts.
Prix nets en TTC - Service compris