MENU CHASSE 2025

Les entrées

- Terrine de cerf aux châtaignes, salade de céleri et petits légumes au vinaigre

- Carpaccio de cerf, châtaignes, vieux gruyère et vinaigrette chasse

- Terrine de cerf et champignons des bois au vinaigre

- Fricassée de joues de sanglier marinées au vin rouge et chanterelles persillées

- Cassolette sous bois et baies noires aux marrons, sauce chasse *(champignons du moment)*

- Velouté de citrouille aux châtaignes, vieux gruyère et croûtons de pain

Les plats

- Entrecôte de cerf saisie, sauce grand veneur aux airelles et marrons

- Filet de cerf mariné au cognac et rôti, sauce chasse au foie gras

- Escalopines de cerf saisies, sauce chasseur à la fricassée de chanterelles

- Civet de cerf mariné au vin rouge, châtaignes et airelles

- Civet de cerf mijoté au poivre noir, genièvre et baies roses

- Selle de cerf rôtie au four, sauce grand veneur aux airelles

- Carré de cerf rôti, sauce chasse au gin et baies de genièvre

- Entrecôte de cerf rôtie sauce poivrade au cognac

Les garnitures

- Spätzle et chou de Bruxelles

- Mijotée de chou rouge aux pommes et baies de genièvre

- Poire poché au vin rouge et poivre mignonette

- Pomme fruit au four fourrée à la purée de marrons

- Tarte fine à la fondue d'oignons aux baies de genièvre

- Choucroute crémeuse au raifort

- Oignons confits aux airelles

- Compotée de courge et châtaignes

- Cocotte de chou frisé aux carottes, mijoté au vin blanc et baies de genièvre