

## Menu de chasse

---

Terrine de chamois au jambon cru du Valais, pistaches et pignons de pin,  
coulis d'abricots secs au Xéres et réduction de crème cassis



Côtes de cerf sautées, sauce poivrade aux myrtilles  
Spaetzli maison, choux rouge braisé, choux de Bruxelles, pomme à la  
confiture d'airelles et poire au vin rouge



Mousse de marrons au chocolat blanc, coulis et sorbet de fellenberg

---

Menu complet par personne :	CHF 49.00
Plat principal uniquement :	CHF 36.00
Entrée uniquement :	CHF 17.00
Dessert uniquement :	CHF 8.00

---

*Provenance des viandes :*

*Cerf : Nouvelle-Zélande*

*Chamois : EU*

**Pour accompagner votre menu de chasse nous vous  
proposons :**

---

**Ryda 2016 cave des Ponts à Riddes**

La bouteille 75cl : 40.-

Le verre : 5.70.-

**Syrah 2014 Favre vins**

La bouteille 75cl : 45.50.-

Le verre : 6.50.-