



AUBERGE DU SOLEIL

Bursins



CARTE DE LA CHASSE



SAVEURS D'AUTOMNE

POUR COMMENCER

Soupe de potimarron	CHF 12.-
Feuilleté aux chanterelles	CHF 17.50
Foie gras maison Confit de pruneaux et compote de pommes	CHF 27.-

LES PLATS

Civet de cerf façon grand-mère Garniture chasse - servi en deux services	CHF 30.-
Filet mignon de sanglier Sauce poivrade et garniture chasse - servi en deux services	CHF 44.50
Filet de cerf Sauce grand veneur et garniture chasse - servi en deux services	CHF 45.-
Entrecôte de cerf sur ardoise Sauces grand veneur, poivrade et beurre au vin rouge Spätzli, choux de Bruxelles, poire et confiture d'airelles	CHF 45.-
Caquelon chasseur - minimum 2 personnes 200 g de cerf, spätzli et 4 sauces mayonnaise maison Supplément de viande (100 g) : CHF 12.-	CHF 49.50 / pers.
Selle de chevreuil - minimum 2 personnes Sauce grand veneur et garniture chasse - servie en deux services	CHF 63.- / pers.

GARNITURES CHASSE FAITES MAISON

Spätzli, pommes au sirop et romarin, poire au vin rouge, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, raisins et confiture d'airelles.

POUR FINALISER EN DOUCEUR

Vermicelles aux marrons et meringue	CHF 13.-
Coupe aux fruits rouges et sa boule de glace	CHF 12.-
Parfait Moca flambé à l'orange	CHF 12.-

MENU CHASSE D'AUTOMNE

CHF 49.50 PAR PERSONNE

Soupe de potimarron
Civet de cerf façon grand-mère et garniture chasse - servi en deux services
Vermicelles aux marrons et meringue



AUBERGE DU SOLEIL • BURSINS