

LA CHASSE



LES ENTRÉES

Crème de courge // 8.-
et tuile de maïs  

Terrine de chevreuil // 12.-
et chutney maison

Feuilleté automnal // 16.-
aux champignons frais & sautés

Tartare de chevreuil // 26.-
coupé au couteau, pickles de champignons


Salade verte & crudités // 7.-  

Os à moëlle // 14.-


LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Tartare de bœuf Epis Taff'
// 34.- (180gr) // 42.- (250gr), avec pain toasté

Tartare de fêra du lac fumée à froid
selon arrivage // 38.- (180gr), avec pain toasté

Entrecôte de chez nous
// 40.- (200gr) // 54.- (300gr)
entrecôte de bœuf servie sur poêle avec
beurre maison 

Burger Tarta'Clette // 26.-
tartare de boeuf, fromage à raclette fondu,
oignons

Garniture à choix: frites gourmandes ou
légumes du moment // Tartares et burgers
également disponibles sans gluten 

DU 1 AU 31 OCTOBRE !

APERITIF *à partager*


Superbe planchette d'automne
// 20.- pour 2 // 34.- pour 3 et +
avec assortiment gourmand de produits du terroir chasse et traditionnel

LES PLATS DE CHASSE

Joue de sanglier // 36.-
mariné 48h puis cuit à basses températures,
garniture d'automne, jus de gibier et spätzlis maison

Coup de coeur

Entrecôte de cerf // 49.-
garniture d'automne et spätzlis maison

L'assiette du chasseur bredouille // 30.- 
La délicieuse garniture d'automne végétarienne,
champignons sautés et spätzlis maison

Le burger 'Epis Chasse' // 34.-
Filet de faisan pané aux saveurs d'Asie et sans gluten, choux rouges
aux pommes et aux aïrelles, mayonnaise onctueuse aux olives noires et
épices, servi avec des frites gourmandes

LE MENU CHASSE *à savourer* // 86.-

Accord mets & vins // + 34.- avec 4 verres de vin

// Feuilleté automnal
aux champignons frais & sautés

// Tartare de chevreuil
pickles de champignons & crudités

// Entrecôte de cerf
garniture d'automne & spätzlis maison

// Pavlova aux fruits d'automne
flambée à la Prune