

LA CHASSE



LES ENTRÉES

Crème de courge // 8.-  
huile et graines de courge

Feuilleté automnal // 16.- 
aux champignons frais

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

Salade verte & crudités // 8.-  

Os à moëlle // 14.- 
(15' de patience...)

LES CLASSIQUES

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

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

Veggie Burger // 21.- 
steak maison légumineuses & épices,
tomate, roquette, sauce estragon

Garniture à choix: frites gourmandes ou
légumes du moment // Tartares et burgers
également disponibles sans gluten +2.-

RECOLTE AUTOMNALE

Gnocchis de courges // 25.- 
sauce onctueuse à la courge relevée par du
Bleu de Pomy et chanterelles fraîches

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

Médallions de chevreuil // 42.-
sauce chasse savoureuse, garniture traditionnelle et spätzlis maison

Saucisse à rôtir de sanglier // 34.-
sauce aux oignons, garniture traditionnelle et spätzlis maison

Le burger 'Epis Chasse' // 32.-
burger de cerf, sauce maison à la raisinée, chous-rouges marinés, poires
au safran juste cuites, filaments de courge croustillants, servi avec frites
ou légumes du moment

Coup de cœur

Magnifique entrecôte de cerf // 49.-
sauce chasse savoureuse, garniture traditionnelle et spätzlis maison

LE MENU CHASSE *à savourer*



86.- menu complet 4 plats // + 38.- avec accord mets & vins

69.- menu 3 plats (sans tartare) // + 30.- avec accord mets & vins

* Les menus peuvent uniquement être commandés pour la table entière

// Feuilleté automnal
aux champignons frais

// Tartare de chevreuil
pickles de chanterelles & crudités

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

// Fondant au chocolat noir et poires
glace maison à la poire, sirop d'érable et noix de pécan