

LA CHASSE



LES ENTRÉES

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

Magret de canard fumé // 16.- 
réduction de grenade, mayo à l'orange,
mesclun de salade et vinaigrette

Feuilleté automnal // 16.- 
aux champignons frais

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

Salade verte & crudités // 8.-  

Os à moëlle // 14.- 

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, to-
mate, roquette, sauce estragon
Garniture à choix: frites gourmandes ou
légumes du moment // Tartares et burgers
également disponibles sans gluten +2.- 

PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelles de châtaignes maison

Aux bolets // 26.- 
Au ragoût de sanglier // 28.-

* Sur demande: dispo aussi sans gluten +2.- 

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

Joues de sanglier fondantes // 36.-

longuement confites à basse température, nappées d'un jus corsé aux
parfums de chasse, garniture traditionnelle et spätzlis maison

Filet mignon de chevreuil // 48.-

onctueuse purée de pois chiches et sauce acidulée aux myrtilles, baby
carottes braisées et chips de chou noir

Suprême de faisan rôti // 42.-

cuisson douce pour concentrer les saveurs puis juste snacké, sauce chasse
savoureuse, garniture traditionnelle et spätzlis maison

Le burger 'Epis Chasse' // 34.-

burger de cerf, fromage du Jura 'L'Horloger', chou rouge mariné, mayonnaise
myrtilles-moutarde, servi avec frites ou légumes du moment

Coup de coeur

Selle de Chevreuil à la Baden Baden (min. 2 pers) // 64.- pp.
sauce chasse savoureuse, garniture traditionnelle et spätzlis maison

LE MENU CHASSE *à savourer* // 86.-

Accord mets & vins // + 38.- avec 4 verres de vin

* Le menu peut uniquement être commandé pour la table entière !

// Feuilleté automnal
aux champignons frais & sautés

// Tartare de chevreuil
pickles de champignons & crudités

// Filet mignon de chevreuil
sauce chasse savoureuse, garniture traditionnelle et spätzlis maison

// Poire au porto
et glace maison à la betterave, crumble d'automne