



LA POULARDE

**DÉLICES DES
BOIS & FORÊTS**

CHASSE 2024





**DÉLICES DES
BOIS & FORÊTS**
CHASSE 2024

NOS ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

CRÈME DE COURGE 12.-

**TERRINE DE GIBIER MAISON &
SAUCE CUMBERLAND 17.-**

FEUILLETÉ DU CHASSEUR 21.-

**RAVIOLES DE CHEVREUIL AUX
CHANTERELLES 23.-**

RAVIOLES DE COURGE 22.-

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON
ET CHUTNEY FIGUE 23.-**

**DÉLICES DES
BOIS & FORÊTS**

CHASSE 2024

METS DE CHASSE

MIGNON DE CERF AUX
CHANTERELLES 39.-

CIVET DE CERF DU PAYS 33.-

ENTRECÔTE DE CERF 44.-

ÉMINCÉ DE CERF 38.-

MÉDAILLON DE CHEVREUIL 44.-
PIÈCE NOBLE DE LA CUISSE DU CHEVREUIL
ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE CHASSE

CIVET DE CHEVREUIL DU PAYS 33.-
GARNITURE GRAND-MÈRE

ASSIETTE DE GARNITURE CHASSE 28.-

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE
GARNITURE DE SAISON AUTOMNALE DE CHOU
ROUGE, CHOU DE BRUXELLES, MARRONS, POIRE À
BOTZI AOP AINSI QUE D'UN ACCOMPAGNEMENT À
CHOIX, SPAETZLI, TAGLIATELLES, FRITES OU POMMES
VAPEUR

NOS SAUCES CHASSE : CAFÉ DE PARIS, MORILLES,
SAUCE GRAND VENEUR, POIVRADE



NOS FONDUES

COMMANDE AVANT 13H (SERVICE DE MIDI) / AVANT 21H15 (SERVICE DU SOIR)

GARNITURE AVEC PETITE SALADE MÊLÉE DU BUFFET, RIZ, FRITES OU POMMES ALLUMETTES

LA BOURGUIGNONNE DE CERF 44.-

SUPPLÉMENT 100GR 20.-

NOS DOUCEURS

LE BRICELET FRIBOURGEOIS 12.-
SORBET DE PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

POIRE TIÈDE POCHÉE AUX ÉPICES 13.-
GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD MAISON

MERINGUE GLACÉE DU PAYS CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE 13.-
GLACE VANILLE ET GLACE FRAISE

VERMICELLE DE MARRON, GLACE VANILLE ET CHANTILLY 13.-