



Carte d'automne, du 1er au 31 octobre

Pour l'apéro ou comme gourmandise

Planche de viande séchée artisanale de la boucherie Au Jambon d'Or, Prez-vers-Siviriez pavé de sanglier aux herbes, viande séchée de sanglier, saucisse de sanglier aux noix, saucisse de chevreuil, saucisse de cerf à l'ail

Fr. 25,00

Entrées

Salade verte Fr. 5,50

Salade d'automne (salade verte, lard, oignons, raisins, figue, vinaigrette) Fr. 12,50

Crème de courge Fr. 12,50

Pâté de cerf aux marrons, et sa garniture Fr. 13,50

Les mets chauds

Röstis d'automne, courge et marrons, compote de pommes Fr. 18,50

Nouilles aux chanterelles Fr. 21,50

Croûte aux champignons, salade verte Fr. 22,00

Fondue 250 gr Fr. 22,50

2/3 vacherin d'alpage AOP, 1/3 gruyère d'alpage AOP Fr. 23,50

Fondue de la Patronne, 250 gr (lard, échalote, ail) Fr. 23,50

Saucisse à rôtir de sanglier spätzlis, garniture de chasse Fr. 22,50

Burger d'automne (cuchaule, steak hâché de chasse, vacherin), confiture d'oignons, salade de choux et spätzlis Fr. 23,50

Civet de chevreuil grand-mère spätzlis, garniture de chasse Fr. 26,50

Emincé de cerf aux bolets, spätzlis, garniture de chasse Fr. 27,50

Médallions de chevreuil grand veneur spätzlis, garniture de chasse Fr. 39,50

Escalope de chamois, beurre d'automne, spätzlis, garniture de chasse Fr. 41,50

Desserts

1 boule de glace noix, arrosée de nocino Fr. 6,50

Tartelette (vermicelles ou vin cuit) Fr. 6,50

avec une boule de glace vanille Fr. 10,00

Pruneaux caramélisés et glace cannelle Fr. 10,50

Café glacé, avec coulis Fr. 11,50

Sorbet coing ou vieille prune avec alcool Fr. 11,50

Vermicelles, glace vanille, meringue et crème Fr. 12,50

Café gourmand Fr. 11,50

mini crème brûlée, truffe au vin cuit, chocolat avec crème, pain d'anis, tuile aux amandes

**La famille Biland vous souhaite
un agréable moment aux Invuettes**