

Carte d'automne

Nos propositions chasse

Entrées

- Composition aux couleurs d'automne 16.-
salades garnies de jambon cru de gibier, saucisse de sanglier, terrine de gibier
- Cappuccino de courge aux 5 épices 8.-
Garni d'une mousse de champignons 12.-
- Escalope de foie gras poêlée 20.-
Abricot du Valais confit aux épices
- Cannelloni de chevreuil au bolets 18.-
Crème des bois parfumée

Plat principal

- Pavé de cerf en croûte de châtaignes 38.-
Sauce poivrade et garniture chasse
- Pièce de cuisse de chevreuil rôtie dans son beurre au genièvre 36.-
Sauce à l'orange amère et garniture chasse
- Noisettes et filet mignon de chevreuil poêlées 42.-
Sauce crème de gibier et garniture chasse
- Selle de chevreuil cuite au four et sur l'os (min.2 pers.) 48.-
Crème de gibier au cognac et garniture chasse

La garniture chasse

Garnie de choux rouges braisés, marrons caramélisés, choux de Bruxelles, poires au vin blanc, pommes aux airelles et spatzlis au beurre

Dessert

- Coupe Mont-Blanc, vermicelles et glace vanille 8.50
- Clafoutis moelleux aux fruits de saison et sa glace vanille 12.-
- Parfait glacé au génépi 9.-

www.batiaz.ch

#chateaudelabatiaz



Menu chasse Saison 2021

Menu 1

Assiette gourmande du chasseur

* * *

Cannelloni de chevreuil
Et sa crème de bolets

* * *

Pavé de cerf en croûte de châtaignes
Garniture chasse

* * *

Coupe Mont Blanc

Prix 58.-

Menu 2

Cappuccino de courge forestier

* * *

Escalope de foie gras poêlée
Abricot du Valais confit aux épices

* * *

Selle de chevreuil royale au four
Garniture chasse

* * *

Dessert surprise ou à choix

Prix 65.-

La grande brisolée

Sur réservation, les mercredis

Châtaignes, fromages variés et charcuterie de saison, raisins, crème de potiron, compote de pommes, poires au vin blanc

Prix : 38.-