

# La Chasse du Refuge

(dès le 2.09.2017)

Feuilleté aux champignons des bois frais au beurre de sapin	16.--
Salade tiède au séré fumé et au jambon cru de sanglier	21.--
Planchette du chasseur <i>viande séchée de cerf (I) / jambon cru de sanglier (A) / salametti de cerf (A)</i>	19.--

---

Entrecôte de sanglier, sauce poivrée <i>(Slovénie)</i>	27.--
Civet de chamois, façon Refuge <i>(Slovénie/Autriche)</i>	30.--
Médailles de cerf, sauce Grand-Veneur <i>(Slovénie)</i>	34.--
Filet de lièvre aux baies des bois <i>(Slovénie)</i>	39.--

---

*Servi avec des spätzli aux noisettes et sa garniture « chasse »*

---

Tarte au vin cuit	6.50
Pruneaux pochés au vin rouge et sa glace vanille	9.--
Crème brûlée parfumée au brandy	9.--

---

## Nos recommandations en vin (\*\* = aussi en 0.5lt)

Gamaret**	Vinicole de Bex - Bex	0.7 lt	35.--
Syrah**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Humagne**	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	49.--
Humagne Vieilles vignes	G. Devayes - Leytron	0.75 lt	59.--
Diolinoir	G. Devayes - Leytron	0.75 lt	49.--
Cabernet franc	G. Devayes - Leytron	0.75 lt	55.--
Ardevine** Syrah/Humagne/Merlot/Diolinoir	M. Boven - Chamoson	0.7 lt	59.--
Farandole Humagne/Cabernet franc/Syrah	G. Devayes - Leytron	0.75 lt	59.--
Ass. rouge** Gamaret/Diolinoir/Merlot	E. Minod - Yvorne	0.75 lt	59.--
Puissance 5 PN/Gamay/GaraN/Cab. fr./Ancelotta	E. Blum - Ollon	0.75 lt	65.--