

Les Entrées

**Bouquet de salade aux céréales,
vinaigrette "Esthi"**
Sfr. 12.—

**Rillette de poulet rôti,
compote d'oignons au vinaigre de xéres
pain grillé aux céréales**
Sfr. 18.—

**La boîte de Féra fumée aux herbes du jardin
et primeur à la Grecque**
Sfr. 22.—

**Velouté de courge et foie-gras poêlé,
croûtons de pain d'épice et écume de noisettes**
Sfr. 25.—

Spécial Enfants

**Chicken Nuggets « maison »,
Pommes de terre « rôtissoire »**
Sfr. 18.—

**Sur commande tous nos plats
peuvent être commandés
« à l'emporter »
-15% du tarif à la carte**

Les Suites

Coquelet nature aux épices des Ours et herbes bio
Sfr. 30.—

**½ poulet fermier Suisse de St-Gall
Aux épices des Ours et herbes bio**
Sfr. 34.— "le demi"

**Ragoût de chevreuil au vin rouge,
façon bourguignon**
Sfr. 36.—

**Coquelet de luxe
Au foie gras**
Sfr. 40.—

Filet de boeuf Suisse
Sfr. 45.— "200gr."

Tous nos plats sont accompagnés,
de pommes de terre rôtissoire cuites sous la broche

Les garnitures

Pommes de terre « rôtissoire » cuites sous la broche Sfr. 5.—
Mesclun de salade vinaigrette « ESTHI » Sfr. 5.—
Légumes de saison « Vapeur » Sfr. 5.—

Sauces au choix :

- Chimichurri
(herbes fraîches, piment, oignons, ail, huile d'olive)
- Moutarde d'abricot
- Faro (tomate, oignons, ail, piment)

Suggestion de Chasse

*Entrecôte de cerf, jus corsé au poivre,
Gnocchis frits et compotée de choux rouge*

Sfr. 48.-

Les Desserts

La tarte au citron meringué “explosée et givrée”

Sfr. 12.—

Crème caramel “tradition”

Sfr. 12.—

**Tarte “chaud-colat”,
et glace vanille**

Sfr. 15.—

Sorbet poire arrosé “Williamine” Morand

Sfr. 12.—

Sorbet abricot arrosé “Abricotine” Morand

Sfr. 12. –

Glaces et sorbets artisanaux

Sfr. 5.— la boule

Spécialités à la Broche à commander minimum 24h à l'avance

**Gigot d'agneau du Pays
clouté à l'ail et moutarde de thym
(pour 4 personnes)**

Sfr. 35.— par personne

**Poulet pattes bleues de Bresse aux épices bio du pays
(de 2 à 4 personnes)**

Sfr. 60.— par personne

**Canette des Challans massée au calvalais
(de 2 à 4 personnes)** Sfr. 35.— par personne

Pigeon des Deux Sèvres au foie gras « à la tartine »
Sfr. 55.—

**Gigot d'agneau de lait des Pyrénées
(pour 2 personnes, 900grs)**

Sfr. 55.— par personne

**Pintadeau fermier de Bresse aux figues sèches
(pour 2 personnes, 1,2 kg)**

Sfr. 47.— par personne

**Lapin à la moutarde
(pour 2 personnes)**

Sfr. 37.— par personne

Tous nos plats sont accompagnés,
de pommes de terre rôtissoire cuites sous la broche