

RESTAURANT GRUYERIEU – BULLE

LOUNGE – PIZZERIA – CHALET

La chasse

Entrées

<i>Crème de courge parfumée aux châtaignes</i>		14.00
<i>Carpaccio de cerf</i>	18.00	23.00
huile de noisette, huile d'olive, pistaches, et noisettes concassées		
<i>Tartare de chevreuil</i>	90gr 19.00	130gr 25.00
séré, mayonnaise, épices, noisettes et pousses d'épinards		

Chasse à poils et à plumes

<i>Civet de chevreuil chasseur</i>		34.00
lardons, champignons, croûtons et petits oignons		
<i>Suprêmes de faisan, sauce poivrade</i>		34.50
<i>Médallions de chevreuil</i>		43.50
sauce au vin cuit ou chanterelles		
<i>Tortellini au gibier</i>		29.50
sauce aux chanterelles		
<i>Pizza du chasseur</i>		29.50
mozzarella, viande séchée de cerf, garniture chasseur, rucola		

Dessert

<i>Coupe de vermicelles meringués</i>		13.50
parfumés au kirsch		
<i>Tarte Tatin aux pruneaux</i>		12.50
avec une boule de glace cannelle		

Garnitures chasse :

Spätzli « maison » ou tagliatelle avec choux de Bruxelles, choux rouges, marrons, poire à botzi, pomme aux airelles

Notre proposition de vin pour la chasse au verso

www.legruyerienbulle.ch

Proposition de vin pour la chasse :

Mon seul rêve (Bernard Magrez, producteur)

Côte du Roussillon, France

Cépage : 70 % syrah, 25 % grenache, 5 % carignan

Un joli rêve couleur cerise bigarreau qui joue entre fruité arôme mûre, senteurs épicées de sols schisteux.

Au palais, ce vin est remarquable par son équilibre, son fondu, sa sucrosité et par sa palette aromatique mêlant le toasté de la barrique et la cerise qu'enrobe un tanin au grand velouté.

Prix : 1 dl CHF 8.20
Btl CHF 58.00