



HÔTEL DU CRÊT

hôtel – restaurant – traiteur – events



LES ENTRÉES

Crème de courge, miel et oignons crunchy	10.-
Terrine de lièvre aux noisettes	14.-
Fricassée de chanterelles	14.-

SUR PLAT ET FLAMBÉ ET NOTRE SPÉCIALITÉ POTENCE (MIN 2 PERS)

Selle de chevreuil découpée et flambée devant vos yeux	54.-
Potence de cerf flambée et sa garniture de fruits	46.-

SUR ASSIETTE

Médaille de cerf sauce grand veneur	42.-
Civet de cerf chasseur	24.-

LES DESSERTS

Parfait glacé aux pruneaux maison	12.-
Vermicelles meringués et sa crème double	12.-

PROPOSITION DE VINS

Syrah de Mathias Dalaloye	75cl	46.-
Humagne Sauvage Antoine et Christophe Bétrisey	75cl	43.-
Merlot David Rossier	75cl	46.-

