



LA CHASSE 2022

ENTREES

- Velouté de potimarron, marrons glacés, espuma aux bolets de Planachaux 17.00
- Tartare de chevreuil, parfumé à la moutarde douce à la raisinée, sorbet sureau noir et chanterelles 23.00
- Atriau de sanglier, jus de chasse au poivre de Penja blanc fumé 18.00
- Terrine de cerf aux noisettes, chutney aux prunes, compotée d'échalotes et toast de pain d'épices maison 20.00
- Joue de cerf fumée au bois de cerisier et sauce chocolat-piment 21.00

LE CHEVREUIL

- Selle de chevreuil, sauce Syrah, garnitures 52.00
- Entrecôte de chevreuil, sauce airelles, garnitures 46.00

LE CERF

- Civet de cerf "Grand-Mère" garnitures 28.00
- Joues de cerf fumées au bois de cerisier et sauce chocolat-piment, garnitures 34.00
- Mignons de cerf, sauce au sureau noir, garnitures 48.00

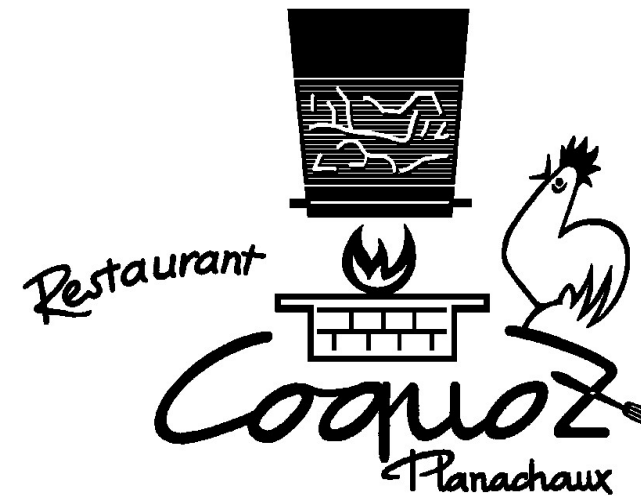
LE SANGLIER

- Atriaux de sanglier, jus de chasse au poivre de Penja blanc fumé, garnitures 34.00

Nos garnitures varient de jour en jour et sont composées de, spätzlis, choux rouges, marrons glacés, poire à botzi, diverses mousselines, choux de Bruxelles...

Nos viandes sont d'origines Suisse, Autriche et Nouvelle Zélande

MENU DE SAISON



RESTAURANT COQUOZ

FAMILLE GEX-COLLET

PLANACHAUX 107

024/479.12.55

RESTAURANT.COQUOZ.CH

MENU SAVEUR DE SAISON

ET VINS AU VERRE

LA VINOtheque

BLANCS

Sauvignon Blanc Dumoulin à Uvrier 2020	Fr. 8.00
Arvine Carron à Fully 2020	Fr. 8.00
Païen Chai du Baron à Bramois 2021	Fr. 8.00

ROUGES

Gamay Boven à Chamoson 2018	Fr. 5.50
Cornalin Varone à Sion 2020	Fr. 8.00
Syrah La Siseranche à Chamoson 2021	Fr. 8.00
Humagne E.Taramarcz à Fully 2019	Fr. 8.00

LE ROSE DE L'ETE

Mitaines et boule de neige Thierry Constantin à Pont de la Morge 2020		
(Rosé de Pinot Noir)	Fr. 6.00	Bt. 40.00

SURMATURE

Moelleux (S.Blanc Johannisberg et Arvine) J&M Favre à Chamoson 2019	Fr. 9.00
---	----------

Testez notre planchette découverte en blanc

ou en rouge

3x0.5cl Fr. 12.50

MENU SAVEUR DE SAISON

AMUSE BOUCHE DU JOUR

CARPACCIO DE CERF PARFUME A LA TARTUFATA / BOLETS DE
PLANACHAUX EN PICKLES ET COPEAUX DE FROMAGES DE NOS ALPAGES

RACK DE CERF EN CROUTE DE CHANTERELLES ET NOISETTES
SAUCE AU CHASSELAS ET MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS

SELLE DE CHEVREUIL SAUCE SYRAH
POLENTA A LA LIVECHE

FIGUE DE SOLLIES EN CHAUD / FROID
SABLE AUX EPICES D'AUTOMNE ET CREME GLACEE AU YAOURT

Sans les vins 100.00 Avec les vins 150.00
Supplément fromages 9.00 fromages et vins 16.00