



# 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.Taramarcas 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