

Gilly

Auberge communale
Hôtel - Restaurant



SAISON 2026 · SAVEURS DE NOS FORÊTS

CARTE CHASSE

Une cuisine de saison,
généreuse et sincère

— Tradition & gourmandise —

01 Nos entrées

Velouté de saison onctueux 15.–

Base de crème, accompagnée de son œuf en île flottante.

Foie gras de canard à l'ancienne 22.–

Tranche de foie gras cuite au sel, chutney de figues, vinaigre balsamique et bouquet de salade.

Tataki de cerf à la thaï TIÈDE 18.–

Marinade maison au soja, sésame, cardamome, cannelle, noisette et pistache. Servi avec sa mousseline de courge et ses noisettes torréfiées.

Terrine artisanale du moment 15.–

Tranche de terrine accompagnée de son bouquet de salade.

02 Nos créations

Civet de sanglier « Mille et une nuits » 38.–

Mijoté de sanglier au vin rouge, abricots et pruneaux aux épices ras el-hanout.

Souris de chevreuil confite 42.–

Cuisson lente et douce, 12 heures à 60 °C, nappée d'une réduction de merlot au piment d'Espelette.

Éventail de filet de faisan 35.–

Nappé d'une sauce aux pruneaux et à l'armagnac.

Ardoise grand calibre 50.–

Trio de viandes de chasse, 300 g, accompagné d'une sauce chaude.

Selle de chevreuil désossée « Grand Veneur » 48.–

Servie sur assiette, 180 g de viande.



LA GARNITURE DE CHASSE

Toutes nos créations sont servies avec leur garniture de chasse, accompagnée au choix de spätzli ou de tagliatelles.

Audrey Brayelle et toute son équipe vous souhaitent un excellent appétit.