

RESTAURANT LE CREUX DE GENTHOD



DU 2 OCTOBRE À FIN DÉCEMBRE 2025



RETOUR DE CHASSE,

LES ENTRÉES,

TERRINE DE CHEVREUIL & SANGLIER CUISINÉE AU CŒUR DU FOYER 14.-

Terrine de chevreuil et de sanglier traditionnelle aux baies de genièvre et chutney de betteraves

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES ET FOIE GRAS 16.-

Savoureux velouté de châtaignes, brunoise de céleri et ses copeaux de foie gras

LES PLATS,

MÉDAILLON DE CERF POÊLÉ MINUTE, SAUCE GRAND VENEUR 49.-

Compotée de choux rouge, poire à Botzi pochée à l'hibiscus et spätzlis poêlés au beurre

LIÈVRE À LA ROYALE ET SON JUS AUX TRUFFES 56.-

Accompagné d'une onctueuse mousseline de panais et de marrons confits

LES DOUCEURS D'AUTOMNE

LA NOISETTE DE L'ECUREUIL DU CREUX 16.-

Véritable trompe l'oeil au coeur praliné

POIRE DE NOS LIEUX POCHÉE AU CASSIS 16.-

Posée délicatement sur un biscuit pistache et un crémeux cannelle

Provenance de nos produits : Cochon : France, Lièvre : Espagne,
Chevreuil: Autriche, Cerf: Autriche, Foie Gras, France



BACK FROM HUNTING,

STARTERS,

VENISON AND WILD BOAR TERRINE COOKED IN THE HEART OF THE HEARTH 14,- 

The traditional venison and wild boar terrine with juniper berries and beetroot chutney

CREAM OF CHESTNUT AND FOIE GRAS SOUP 16,- 

Delicious chestnut soup, celery and foie gras shavings

THE DISHES,

PAN-FRIED VENISON MEDALLION, GRAND VENEUR SAUCE 49,-

Stewed red cabbage, poached Botzi pear with hibiscus and spätzli fried in butter

HARE À LA ROYALE WITH TRUFFLE SAUCE 56,-  

Served with a creamy parsnip mousseline and candied chestnuts

AUTUMN SWEETS

THE NUT OF THE CREUX SQUIRREL 16,- 

A true trompe l'oeil with a praliné heart

POACHED PEAR FROM OUR REGION WITH BLACKCURRANT SAUCE 16,- 

Delicately placed on a pistachio biscuit and a creamy cinnamon