

MENU MONT-BLANC

A vous de le créer selon vos envies et vos goûts !

Une ou deux entrées

*

Un plat principal

(Filet de bœuf supplément Fr. 5.--, noisette de chevreuil supplément Fr. 10.--, arrivage chasse selon prix du jour)

*

un dessert

(ou plateau de fromages)

*

Fr. 65.-- avec 1 entrée

Fr. 79.-- avec 2 entrées

MENU ROMANTIK

Terrine maison de foie gras de canard
et son chutney aux figues
toast brioché

*

Risotto aux cèpes et châtaignes

*

Noix de Saint-Jacques grillées, crème légère à la pancetta
écrasée de patate douce violette
jardin d'automne

*

Filet de bœuf poêlé à la mignonette de poivre frais
crêpes vonnassiennes
mini-légumes glacés

*

Fromages d'ici et d'ailleurs

*

Soufflé chaud aux fruits de la passion

*

Fr. 98.—

MENU DU TERROIR

Risotto aux palourdes du lac de Zürich et sa bisque crémeuse

*

Escalope de veau grillée, jus corsé

(élevage à Chatel-Saint-Denis)

pommes au four et cueillette du jour de Gaëtan

(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)

ou

Filet de saumon de Lostallo grillé, au beurre léger à la fine ciboulette

(pêche suisse et pisciculture de Lostallo, Grisons)

riz safrané et cueillette du jour de Gaëtan

(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)

*

Tartelette à la raisinée et aux poires avec sa glace

*

Fr. 62.—

MENU PAVOIS

Velouté de courge et sa chantilly au curry doux

*

Suprême de poulet du Pays à la crème de champignons

et ses tagliatelles fraîches

légumes variés

ou

Filet de truite rose de Chamby snacké

riz au safran de Mund

mousseline de betterave rouge

*

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*

Fr. 55.--