



Menu

HIVER 2023 - 2024



LA FORMULE DE VOTRE CHOIX

Menu 3 plats

Entrée + plat + dessert
CHF 75.- / personne

Menu 4 plats

2 entrées + plat + dessert
CHF 95.- / personne

A decorative pine branch with green needles is positioned in the top right corner of the page, extending over the dark green background.

LES ENTRÉES

- Œuf parfait, jus au Gamaret, et champignon des bois.
- Risotto de légumes racines, œuf séché et gruyère.
- Pâté en croûte de gibier.
- Tartare de truite, crème acidulée, huile verte.
- Carpaccio de bœuf façon automnale.
- Tarte aux champignons des bois et déclinaison d'oignons.
- Carpaccio de betteraves.



LES PLATS

- Chou farci, compotée d'oignons et jus de légumes.
- Omble-Chevalier, céleri rôti, beurre blanc à la sarriette.
- Faux filet à l'échalote.
- Confit de boeuf en crépine, courge rôtie.
- Côte de cochon des Alpes, oignon farci.

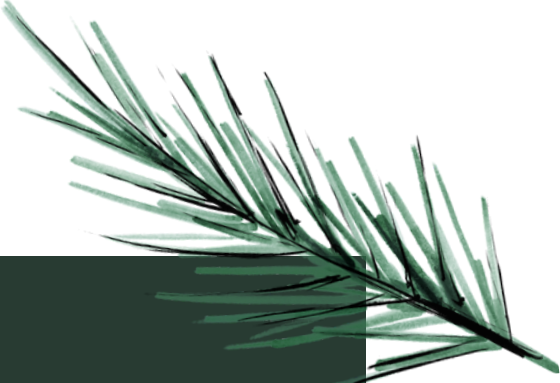
Garnitures à choix:

- Légumes de saison.
- Salade verte.
- Pommes grenaille au romarin
- Frites.
- Riz.



LES DESSERTS

- Tarte au citron meringuée.
- île flottante.
- Panacotta aux fruits rouges.
- Salade de fruits.
- Mi-cuit au chocolat 70% et crème anglaise.



LES BOISSONS

FORFAIT SOFT À CHF 15.- PAR PERSONNE

- Eaux minérales de la source du Brassus.
- Café torréfié par Sonia à la Vallée de Joux et thés de la famille Lange.
- Mignardises faites maison par Aurélien.

FORFAIT VINS À CHF 30.- PAR PERSONNE

- Vin rouge Les Frères Dutruy, Expression du Terroir, 2021, Pinot Noir
- Vin blanc Les Frères Dutruy, Expression du Terroir, 2021, Chasselat
- Eaux minérales de la source du Brassus.
- Café torréfié par Sonia à la Vallée de Joux et thés de la famille Lange.
- Mignardises faites maison par Aurélien.