

ME Le Gogant NU

ENTRÉES

- Œuf croustillant** CHF 23.-
Duxelle de lentilles et champignons, émulsion de champignons
- Carpaccio de betteraves** CHF 18.-
Pickles de champignons, persil, fromage blanc de la crèmerie Hauser
- Velouté de courge** CHF 22.-
Croûtons et crème montée au lard fumé
- Carpaccio de truite façon « smörrebröd »** CHF 25.-
Fromage blanc de la crèmerie Hauser, caviar de sapin et pickles de légumes
- Barbajuans (5 pièces)** CHF 14.-
Ravioles frites aux épinards, sérac, gruyère de la famille Pittet, ciboulette et persil
- Ravioles farcies au vacherin** CHF 26.-
Bouillon de racines et brunoise de céleri

PLATS

- Croûte aux champignons** CHF 32.-
Bricelet "Fait Maison", béchamel, persil ciselé et oignons frits
- Risotto d'orge aux senteurs du jardin** CHF 28.-
Brunoise de blettes et coulis d'herbes du jardin
- Filet d'omble chevalier** CHF 41.-
Carottes citronnées et beurre blanc
- Volaille fermière farcie aux cuisses confites** CHF 42.-
Champignons des bois, jus de volaille réduit et crème
- Faux-filet de bœuf** CHF 46.-
Oignon farci, beurre maître d'hôtel aux herbes du jardin
- Confit de cochon** CHF 38.-
Purée aux herbes, pesto, purée de panais et sauce mondeuse
- Tartare de bœuf coupé au couteau** CHF 36.-
Frites et mesclun
- Joue de bœuf confite** CHF 38.-
Gnocchis à la sauge

Provenance des viandes et poissons : Suisse et France

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans vos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse.

ME Le Gogant NU

FROMAGES

- Le Gruyère de la Ferme Pittet** CHF 14.-
Alpage des Grands-Plats de Bise
- Crèmeux du Lieu** CHF 17.-
Demi-pièce
- Assortiment de 3 fromages** CHF 18.-
Tomme Fleurette, Crèmeux du Lieu, Gruyère de la Ferme Pittet

DESSERTS

- Chibouste aux myrtilles** CHF 14.-
Parfum léger de gin "La Pive" de la distillerie du Léman et coulis de myrtille
- Coque chocolat noisette** CHF 14.-
Mousse chocolat, praliné aux noisettes et crème anglaise au café
- Tiramisu montagnard** CHF 14.-
Crème mascarpone façon tiramisu. Pommes caramélisée au sirop d'érable, gel de Cynorrhodon & dacquoise noisette
- Clafoutis aux poires** CHF 14.-
- Glaces et sorbets du moment** CHF 6.50

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans vos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires.

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse.