

ME Le Gogant NU

ENTRÉES

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

PLATS

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

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

- Orange givrée** CHF 14.-
Coque orange au gel d'agrumes, quartiers et sorbet au citron
- Coque chocolat noisette** CHF 14.-
Mousse chocolat, praliné aux noisettes et crème anglaise au café
- Cheesecake miel argousier** CHF 14.-
Sablé breton aux noix, liqueur Saint Germain et glace au lait cru
- Meringue** CHF 14.-
Myrtilles et crème double
- 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.