

# ME Le Gogant NU

## ENTRÉES

<b>Barbajuans</b> Ravioles frites aux épinards, sérac, gruyère de la famille Pittet, ciboulette et persil	CHF 14.-
<b>Asperges blanches, mayonnaise fumée</b>	CHF 28.-
<b>Gnocchi pesto à l'ail des ours</b> Crème et disque de gruyère	CHF 26.-
<b>Carpaccio de tête de veau (servi tiède) avec sa sauce ravigote</b>	CHF 25.-
<b>Morilles farcies</b>	CHF 28.-
<b>Féra fumée maison</b> Emulsion de cresson, céleri branche	CHF 26.-
<b>Velouté aux herbes du jardin</b>	CHF 22.-
<b>Le trofie</b> pâtes faites maison, sauce à base de courgettes, oignons, pignons de pin et rondelles de courgettes	CHF 16.-
<b>La Salade Iceberg</b> Vinaigrette Balsamique, pousses d'herbes, légumes de saison	CHF 23.-
<b>Epaule d'agneau confite</b> Asperges vertes, purée d'herbes, sauce tartare et jus mondeuse	CHF 42.-
<b>Faux-filet de bœuf</b> Sauce hollandaise et pressé de légumes	CHF 46.-
<b>Filet de volaille fermière servi avec la cuisse farcie</b> Salade romaine, siphon de pomme de terre fumée	CHF 45.-
<b>Filet d'omble chevalier</b> Carottes citronnées	CHF 41.-
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> Salade verte, vinaigrette balsamique et frites fraîches	CHF 36.-
<b>L'aubergine rôtie, marinée au miso</b> purée d'aubergines, pesto de basilique et coulis de tomate	CHF 28.-

## PLATS

Garniture au choix: Jardinière de légumes, frites, polenta crémeuse au gruyère, riz pilaf ou pomme de terre grenaille  
Toute garniture supplémentaire ou à la demande est facturée 6.-

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

### Assortiment de 3 fromages

Composé de Gruyère d'alpage de la ferme Pittet, Crémeux du Lieu & Tomme fleurette

CHF 18.-

PROVENANCE : SUISSE

### Crémeux du Lieu

Demi-pièce

CHF 17.-

PROVENANCE : SUISSE

### Gruyère de la ferme Pittet

Alpage des Grands-Plats de Bise

CHF 14.-

## DESSERTS

### Meringue

Crème double et myrtille

CHF 14.-

### Glace et sorbet du moment

Glaces : Vanille / Poire-vanille/ Lait cru / Café

Sorbets: Chocolat / Citron / Myrtille

CHF 6.50

### Coque chocolat et noisette

Mousse chocolat, praliné aux noisettes, marmelade d'agrumes, crème au café

CHF 14.-

### Tarte façon Tatin

Linzer noisettes pommes sirop d'érable, glace vanille

CHF 14.-

### Cheesecake miel argousier

Sablé breton aux noix, liqueur Saint Germain et glace au lait cru

CHF 14.-

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

35 CHF Menu complet (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Entrée 15 CHF, Plat 18 CHF, Dessert 6 CHF

Tous nos plats sont également disponible en demi portion pour vos enfants

## ENTRÉES ENFANTS

Velouté du moment

CHF 15.-

## PLATS ENFANTS

PROVENANCE : SUISSE

Aiguillette de poulet panée, servie avec frites

CHF 23.-

PROVENANCE : SUISSE

Croque-Monsieur

Pain de mie, Gruyère, jambon blanc et frites

CHF 23.-

PROVENANCE : SUISSE

Paleron de bœuf et légumes de saison

CHF 23.-

## DESSERTS ENFANTS

Tarte aux fruits

CHF 6.-

Assortiment de glaces et sorbets

CHF 6.50

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.