

ME Le Gogant NU

ENTRÉES

Barbajuans CHF 14.-
Ravioles frites aux épinards, sérac, gruyère de la famille Pittet, ciboulette et persil

Asperges blanches, mayonnaise fumée CHF 28.-

Gnocchi pesto à l'ail des ours CHF 26.-
Crème et disque de gruyère

Carpaccio de tête de veau (servi tiède) avec sa sauce ravigote CHF 25.-

Morilles farcies CHF 28.-

Féra fumée maison CHF 26.-
Emulsion de cresson, céleri branche

Velouté aux herbes du jardin CHF 22.-

Le trofie CHF 16.-
pâtes faites maison, sauce à base de courgettes, oignons, pignons de pin et rondelles de courgettes

La Salade Iceberg CHF 23.-
Vinaigrette Balsamique, pousses d'herbes, légumes de saison

Epaule d'agneau confite CHF 42.-
Asperges vertes, purée d'herbes, sauce tartare et jus mondeuse

Faux-filet de bœuf CHF 46.-
Sauce hollandaise et pressé de légumes

PLATS

Filet de volaille fermière servi avec la cuisse farcie CHF 45.-
Salade romaine, siphon de pomme de terre fumée

Filet d'omble chevalier CHF 41.-
Carottes citronnées

Tartare de bœuf coupé au couteau CHF 36.-
Salade verte, vinaigrette balsamique et frites fraîches

L'aubergine rôtie, marinée au miso CHF 28.-
purée d'aubergines, pesto de basilique et coulis de tomate

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, Crèmeux du Lieu & Tomme fleurette

CHF 18.-

PROVENANCE : SUISSE

Crèmeux du Lieu

Demi-pièce

CHF 17.-

PROVENANCE : SUISSE

Gruyère de la ferme Pittet

Alpage des Grands-Plats de Bise

CHF 14.-

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

DESSERTS

Coque chocolat et noisette

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

CHF 14.-

Tartelette aux fraises

Sablé noisettes, crème pâtissière vanille, coulis fraise, glace au lait cru

CHF 14.-

Entremet framboise et estragon

Sablé, mousse estragon avec insert compotée de framboises, pesto d'estragon

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.