



MENU SUR MESURE

Un minimum de 3 plats est requis pour cette formule et le choix des mets sera le même pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

CHF 10.-

- Velouté de légumes de saison
- Salade mêlée
- Oeuf cocotte à l'estragon, mouillettes croustillantes

CHF 17.-

- Velouté de cèpes, cromesquis d'escargots, crème d'ail
- Oeuf parfait, asperges, champignons, croutons*
- Consommé asiatique, chitaké, shiso, pakchoy, oeuf poché

CHF 22.-

- Cassolette d'escargots, champignons, au beurre persillé
- Foie gras mi-cuit, chutney myrtille, brioche toastée
- Paté maison de chasse, sauce acidulée au vinaigre de framboise

* En saison



POISSONS

CHF 30.-

- Saint-jaques et gambas rôties au kalamansi, mousseline de topinambours*
- Filet de loup de mer snacké, émulsion d'herbes de montagne, piquillos farcis

CHF 35.-

- Pavé de maigre grillé au curry doux, wok de légumes croquants
- Omble chevalier meunière, pommes de terre vitelotte, chanterelles*

SPÉCIALITÉS

CHF 24.-

- Fondue au fromage d'Anniviers

CHF 35.-

- Fondue "Tignouse", frites et sauce maison
- Filet de chevreuil Wellington, garniture retour de chasse

* En saison



VIANDES

CHF 30.-

- Sûpreme de volaille aux chanterelles, embeurrée de choux au lard*
- Filet mignon de porc roti à la moutarde à l'ancienne, mousseline de pommes de terre

CHF 35.-

- Blanquette de veau aux morilles*
- Souris d'agneau confite à l'ail rôti

CHF 40.-

- Filet de boeuf grillé, réduction de porto au foie gras, gratin dauphinois
- Filet d'agneau en croûte d'herbe, jus cores, tian de légumes, pommes fondantes

* En saison



FROMAGES

CHF 12.-

- Croustillant de tome vaudoise, betterave en texture
- Bonbon de brie coulant, chutney maison

DESSERTS

CHF 12.-

- Vacherin glacé
- Pain perdu aux pommes caramélisées, glace vanille
- Moelleux au chocolat, caramel d'orange, sorbet passion
- Carpaccio d'ananas au sucre roux, noix de coco en texture

** En saison*