



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

CHF 18.50.-

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

CHF 23.70.-

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

* *En saison*

POISSONS

CHF 32.90.-

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

CHF 37.90.-

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

SPÉCIALITÉS

CHF 26.-

- ❖ Fondue au fromage d'Anniviers

CHF 39.-

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

* *En saison*



VIANDES

CHF 33.-

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

CHF 39.90.-

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

CHF 43.90.-

- ❖ Filet de bœuf 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 13.50.-

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

DESSERTS

CHF 12.90.-

- ❖ 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*