

ME Le Gogant NU

ENTRÉES

| | |
|---|----------|
| Tommes Vaudoises panées à l'anglaise Salade verte | CHF 15.- |
| 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.- |
| Pâté en croûte de gibier Chutney d'oignons et myrtilles, gel de myrtille et gentiane | CHF 28.- |
| 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 d'orge aux senteurs du jardin Brunoise de blettes et coulis d'herbes du jardin | 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 de céleri, jus réduit et croquette de pommes de terre | CHF 38.- |
| Tartare de bœuf coupé au couteau Frites et mesclun | CHF 36.- |
| Paleron de chevreuil Condiment aigre-doux, tuile de champignons et sauce gibier | CHF 45.- |

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
- Crémeux du Lieu** CHF 17.-
Demi-pièce
- Assortiment de 3 fromages** CHF 18.-
Tomme Fleurette, Crémeux du Lieu, Gruyère de la Ferme Pittet

DESSERTS

- Chiboust aux myrtilles** CHF 14.-
Parfum léger de gin "La Pive" de la distillerie du Léman et coulis de myrtille
- Coque chocolat noisette** CHF 14.-
Mousse chocolat, praliné aux noisettes et crème anglaise au café
- Clafoutis aux poires** CHF 14.-
Glace maison poire-vanille
- Tiramisu montagnard** CHF 14.-
Crème mascarpone façon tiramisu, pommes caramélisées au sirop d'érable, gel de cynorrhodon et dacquoise noisette
- 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.