

# 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.-

**Ravioles de printemps au vacherin** CHF 28.-  
Crème de petits pois, asperges vertes, morilles

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

**Velouté aux herbes du jardin** CHF 22.-

**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

**Joue de bœuf confite** CHF 38.-  
Gnocchis à la sauge

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

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

<b>ENTRÉES ENFANTS</b>	Velouté du moment	CHF 15.-
	Penne sauce bolognaise et Gruyère	CHF 15.-
	PROVENANCE : SUISSE Aiguillette de poulet panée, servie avec frites	CHF 23.-
<b>PLATS ENFANTS</b>	PROVENANCE : SUISSE Croque-Monsieur	CHF 23.-
	Pain de mie, Gruyère, jambon blanc et frites	
	PROVENANCE : SUISSE Paleron de bœuf et légumes de saison	CHF 23.-
<b>DESSERTS ENFANTS</b>	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.