

# AUBERGE DE LA VEVEYSE

<b>Pour débiter...</b>	<b>CHF</b>
Planchette de viandes séchées de cerf et de sanglier, pickles	23.-
Salade mélange, légumes cuits « santé » et crus	14.-
Fraicheur de quinoas aux agrumes, feuilles de lime et herbes fraîches	23.-
Le Tartare original de bœuf Suisse aux lentilles noires beluga	27.- / 35.-
Les cassolettes d'escargots en persillade, au panais et croutons (6 ou 12 pièces)	16.- / 29.-
Velouté de champignons et bolets, crème persillée et magret fumé	19.-
Fricassée de chanterelles au beurre d'escargot et au jus	27.-
La terrine de lièvre, pomme, airelle, salade et toast	23.-
 <b>Les bons petits plats...</b>	
Parisienne de bœuf Suisse aux aromates, jus corsé	46.-
Le civet d'épaule de chevreuil servi en poêle	42.-
Le Poêlon de civet de cerf	38.-
Le filet de chevreuil saisi aux mélanges de poivres	45.-
La selle de chevreuil cuite sur os (pour 2 pers.) - selon arrivage et sur réservation -	62.-/personne
Entrecôte ou rack de sanglier selon arrivage	42.-
La cocotte de légumes du marché rôtis aux graines et champignons, « pistou arrangé »	38.-
Pavé de cabillaud des mers du Nord poêlé, sauce crémeuse / goûteuse	43.-
La suggestion du jour selon arrivage	Prix du jour

**Les plats de chasse sont servis avec :** Spätzle et garniture automnale

**Les plats de bœuf et de poisson sont accompagnés :** d'un féculent et d'un légume de saison

## **Les gourmandises du pâtissier...**

Café gourmand de l'Auberge	17.-
Crème brûlée à l'infusion de « thym /citron » et financier moelleux	15.-
Baba aux fruits et au sorbet du moment	16.-
Assortiment de fraîcheurs glacées fait maison et par le chef	17.-
Boule de glace ou de sorbet du moment	5.-
L'assortiment de 5 fromages affinés de la Laiterie de Blonay	18.-

Supplément crème chantilly : 2.-

Supplément alcool pour glace : 4.-

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel dès votre arrivée  
TVA incluse