

AUBERGE DE VEVEYSE

Pour débiter...

CHF

Velouté de pois jaune, crème légère au raifort, croûtons	17.-
Mesclun aux copeaux de légumes, colrave « Bâton », fine vinaigrette betterave	15.-
Le quinoa mixte aux agrumes et feuilles de lime, vinaigrette acidulée	23.-
Fines tranches de betterave et rutabaga marinées, pickles d'aromates	18.-
Le Tartare original de bœuf Suisse aux lentilles noires beluga et herbes fraîches	27.- / 36.-
Le foie gras des landes poêlé à la fleur de sel, aux pommes	34.-
Les cassolettes d'escargots en persillade, au panais et croustons (6 ou 12 pièces)	16.- / 29.-

Les bons petits plats...

La cocotte de légumes d'Hiver braisés aux graines et au pistou roquette / basilic	32.-
Pavé de cabillaud des mers du Nord poêlé, crémeuse de homard	43.-
Émincé de thon « jaune » snacké rosé, vierge de câpres / olives / citron	45.-
Parisienne de bœuf Suisse saisie à l'huile de colza, jus corsé vinaigré	46.-
La côte de cochon de la Gruyère pané de poivres servie au poêlon	39.-
Magret de canard de France poêlé à la moutarde de bénichon de Châtel	48.-
La suggestion du jour selon arrivage	Prix du jour

Les plats sont accompagnés : d'un féculent et d'un légume du moment

Les gourmandises du pâtissier...

Café gourmand de l'Auberge	18.-
Crème brûlée à l'infusion de « thym / citron » et financier moelleux	14.-
Baba aux fruits et sorbet du jour	17.-
La nage « bicolore » de kiwi, mangue, / passion, kaki	16.-
Assortiment de fraîcheurs glacées fait maison et par le chef	18.-
Boule de glace ou de sorbet du moment	5.-
L'assortiment de 5 fromages affinés de la Laiterie de Blonay	18.-

Supplément crème chantilly : 2,50.-

Supplément alcool pour glace : 4.-

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