

AUBERGE DE LA VEVEYSE

Pour débiter...	CHF
Salade de mini salade des maraîchers, copeaux de légumes, croûtons, vinaigrette tomate	15.-
Fraicheur de soupe de brocolis à l'huile d'olive, saumon fumé d'Ecosse et ses oeufs	24.-
Petites pâtes en salade froide aux moules de bouchot, palourdes, légumes, herbes du jardin	18.-
Tranches de tomates variées et marinées au moment, petites sardines mi-cuites	26.-
Mon Tartare « original » de bœuf Suisse aux lentilles noires beluga, herbes fraîches	28.- / 38.-
Cassolettes d'escargots en persillade légèrement anisées, céleri du pays (6 ou 12 pièces)	16.- / 29.-

Pour suivre...

La cocotte de légumes de maintenant aux graines et au pistou roquette / basilic Avec supplément chanterelles et morilles	32.- (+15.-)
Fricassée de chanterelles et morilles en cassolette de fonte	48.-
Pavé de maigre poêlé, jus de crustacés	47.-
Émincé de thon « jaune » snacké rosé, vierge de câpres / olives / citron	42.-
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 en poêle	41.-
Carré d'agneau rôti à l'ail des ours de notre cueillette	53.-

Les plats sont accompagnés : d'un féculent et d'un légume du moment sauf pour
La cocotte de légumes

Pour terminer en douceur ...

Café gourmand de l'Auberge	18.-
Crème brûlée à l'infusion de « thym /citron » Suisse et son financier	15.-
Baba aux fraises suisses et sorbet du moment	18.-
La soupe de cerises et fraises au kirsch	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