

# AUBERGE DE 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	15.-
Le Tartare original de bœuf Suisse aux lentilles noires beluga façon « écoresponsable »	27.- / 35.-
Le Tartare original de bœuf Suisse traditionnel mais assaisonné à ma Façon	29.- / 37.-
Les cassolettes d'escargots en persillade, au panais et croutons (6 ou 12 pièces)	16.- / 29.-
Velouté de saison, crème persillée et magret fumé	19.-
Fricassée de chanterelles au beurre d'escargot et au jus	27.-
La terrine de lièvre, pommes, cornichons, salade et toast	24.-
 <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	46.-
La selle de chevreuil CH, cuite sur os (pour 2 pers.) - selon arrivage et sur réservation	68.-/personne
Entrecôte ou rack de sanglier selon arrivage	42.-
La cocotte de légumes du marché rôtis aux graines et champignons, « pistou arrangé »	39.-
Pavé de poisson du jour, poêlé, sauce crémeuse et goûteuse	46.-
 <b>Les plats de chasse sont servis avec : Spätzle et garniture automnale</b>	
<b>Les plats de bœuf et de poisson sont accompagnés : un féculent /un légume de saison du marché</b>	
 <b>Les gourmandises du pâtissier...</b>	
Café gourmand de l'Auberge	18.-
Le traditionnel fondant au chocolat (15min d'attente)	15.-
Crème brûlée à l'infusion de « thé/miel » et financier moelleux	15.-
Baba aux prunes du Valais 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 : 3.-

Supplément alcool pour glace : 4.-

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

(Il peut y avoir des changements selon l'arrivage)

