

AUBERGE DE LA VEVEYSE

Pour débiter...	CHF
La Planchette du « carnivore », pickles d'aromates et toasts	25.-
Salade de légumes variés cuits et crus comme un mesclun en mode « santé »	15.-
Le Tartare de bœuf (CH) aux lentilles noires beluga façon « écoresponsable »	28.- / 38.-
Les cassolettes d'escargots en persillade, aux 2 céleris et croûtons (6 ou 12 pièces)	18.- / 32.-
Velours de 3 légumes racines, crème persillée et roquette, magret fumé	22.-
Fraicheur de quinoas mixtes aux agrumes et feuilles de limes	23.-

Les bons petits plats...

Parisienne de bœuf Suisse, sauce aux aromates	48.-
La côte de veau du Pays au romarin et fleur de sel de Bex	56.-
Dans sa poêle, la côte de cochon de La Gruyère légèrement panée de poivres	42.-
Le magret de canard des Landes laqué de miel / citron	46.-
Le saumon « Wester Ross », d'Ecosse, (élevage respectueux) poêlé, sauce crustacés	43.-
Selon arrivage, le poisson du jour	48.-
Mijotée de légumineuses , de pâtes, fruits secs, lard confit, arrosé de jus	37.-
En cocotte, les légumes de saison rôtis au « pistou »	39.-

Les plats sont accompagnés : d'un féculent et d'un légume de saison du marché

Les gourmandises du pâtissier...

Café gourmand de l'Auberge	18.-
Le traditionnel fondant au chocolat (15min d'attente)	18.-
Crème brûlée à l'infusion de « thé/miel » et financier moelleux	17.-
Baba au rhum, aux kiwis, sorbet à la mangue	19.-
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

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

TVA incluse

