

AUBERGE DE LA VEVEYSE

Salade composée du printemps en vinaigrette de jus de carotte	16.-
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.-
Le velouté d'asperges à la cardamome	23.-
Quinoas « blanc et noir » en vinaigrette et herbes fraîches	23.-
Parisienne de bœuf Suisse au thym	46.-
Steak de veau du Pays au romarin du jardin	49.-
Filet de cochon de La Gruyère à la sauge, servi en poêle	39.-
Saumon « Wester Ross », d'Ecosse, aux petites olives d'Italie	42.-
Selon arrivage, le poisson du jour	48.-
Mix de légumineuses servi en caquelon	32.-
Les légumes du moment en cocotte à l'ail des ours	34.-

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

Café gourmand de l'Auberge	17.-
Le traditionnel fondant au chocolat (15min d'attente)	19.-
Crème brûlée au « thym/citron », financier moelleux	15.-
Baba aux fraises	17.-
Assortiment de fraîcheurs glacées	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 : 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, merci de votre compréhension)



TVA incluse