

AUBERGE DE VEVEYSE

(La carte peut changer en tout temps selon l'inspiration du chef)

CHF

Planchette de viandes séchées, saucissons, fromage, pickles	26.-
Mesclun de la région aux plusieurs saveurs, vinaigrette carotte	16.-
Le Tartare original de bœuf aux lentilles noires beluga façon « écoresponsable »	28.- / 39.-
Les cassolettes d'escargots en persillade, aux blettes et croûtons (6 ou 12 pièces)	19.- / 33.-
Velouté de courge locale aux dés de vacherin, graines et huile de lin	23.-
Fricassée de champignons au beurre d'escargot et au jus de bœuf	28.- / 39.-
La terrine du moment, pommes, cornichons, salade et toast	26.-
Parisienne de bœuf au romarin, jus corsé vinaigré	47.-
Le civet d'épaule de chevreuil	42.-
Le Poêlon de civet de cerf	37.-
Le filet de chevreuil saisi aux mélanges de poivres	47.-
La selle de chevreuil cuite sur os (pour 2 pers.) - selon arrivage et sur réservation	69.-/personne
Entrecôte ou rack de sanglier (selon arrivage)	42.-
La cocotte de légumes du marché rôtis aux graines et champignons, « pistou arrangé »	39.-
Le poisson ou le crustacé du jour, poêlé, sauce crémeuse	48.-

Les plats de chasse sont servis avec : Spätzle et garniture automnale (châtaignes, choux, airelles, pomme)

Les plats de bœuf et de poisson sont accompagnés : un féculent /un légume de saison du marché

Café gourmand de l'Auberge	18.-
Le traditionnel fondant au chocolat et son sorbet ou glace (15min d'attente)	19.-
Crème brûlée à l'infusion de « thé /miel de Saint-Légier » et financiers moelleux	15.-
Baba aux prunes du Valais et son sorbet ou glace	16.-
Assortiment de fraîcheurs glacées par le chef	18.-
Boule de glace ou de sorbet	5.-
L'assortiment de 5 fromages affinés de la Laiterie de Blonay, chutney	18.-

Supplément crème chantilly : 3.-

Supplément alcool pour glace : 4.-

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez nous le communiquer à la commande. Merci.
TVA incluse

