

AUBERGE DE LA VEVEYSE

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

CHF

Salade mesclun d'hiver en vinaigrette de betterave et ses copeaux de légumes	16.-
Le Tartare de bœuf (CH) aux lentilles noires beluga façon « écoresponsable »	28.- / 39.-
Les cassolettes d'escargots en persillade, aux blettes et croûtons (6 ou 12 pièces)	19.- / 33.-
Le velouté de courges du Pays aux graines de lin et dés de fromages d'ici	22.-
Saladine de quinoas en fraîcheur d'herbes et sorbet citron frais	24.-
Parisienne de bœuf Suisse au thym sauvage	48.-
Steak de jeune taureau Suisse au romarin	44.-
Côte de cochon de La Gruyère à la sauge, servi en poêle	39.-
Saumon d'Ecosse, élevage respectueux aux petites olives d'Italie	42.-
Selon arrivage, le poisson du jour	52.-
Les légumes du moment rôtis ensemble en cocotte aux graines et cacahuètes	34.-

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

Café gourmand de l'Auberge	10.- / 19.-
Le traditionnel fondant au chocolat (15min d'attente)	21.-
Crème brûlée au thé et miel suisse, financier moelleux	14.-
Le Baba à la crème épaisse vanillée et fruit du moment	18.-
Assortiment de fraîcheurs glacées (glaces et sorbets)	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

