

# AUBERGE DE VEVEYSE

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

CHF

Salade mesclun en vinaigrette de saison et ses copeaux de légumes	16.-
Le Tartare de bœuf (CH) aux lentilles noires beluga façon « écoresponsable »	28.- / 39.-
Les cassolettes d'escargots en beurre persillé et croûtons (6 ou 12 pièces)	19.- / 33.-
La soupe de tomates de la région au basilic servie froide	22.-
Saladine de quinoas aux mix d'herbes fraîches et sorbet citron frais	18.-

Parisienne de bœuf Suisse au thym sauvage	48.-
Steak de jeune taureau Suisse au romarin	42.-
Côte de cochon de La Gruyère à la sauge, servi en poêle	39.-
Saumon d'Ecosse, élevage respectueux aux petites olives d'Italie	44.-
Selon arrivage, le poisson du jour	54.-
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	19.-
Le traditionnel fondant au chocolat (15min d'attente)	21.-
Crème brûlée à la vanille, financiers moelleux	14.-
Le Baba aux abricots suisses, crème épaisse vanillée	18.-
Assortiment de 5 fraîcheurs glacées de saison (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

