

AUBERGE ^{DE} LA VEVEYSE

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

Salade mesclun d'hiver en vinaigrette de betterave et ses copeaux de légumes	16.-
Salade verte	11.-
Le Tartare de bœuf (CH) aux lentilles noires beluga	28.- / 39.-
Les cassolettes d'escargots en persillade, au céleri et aux croûtons (6 ou 12 pièces)	19.- / 33.-
Le velouté de courges du Pays aux graines de lin et mascarpone herbacée	22.-
Saladine de quinoas en fraîcheur d'agrumes	21.-
Parisienne de bœuf Suisse à la fleur de sel et au thym	49.-
Steak de bœuf Suisse aux saveurs d'olives Taggiashes	44.-
Côte de cochon de La Gruyère à la sauge, servi en poêle	41.-
Saumon d'Ecosse, élevage respectueux poêlé moelleux	43.-
Selon arrivage, le poisson du jour (prix dépend de l'arrivage)	48.- / 62
Les légumes rôtis servis en cocotte	32.-

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

Café gourmand de l'Auberge	19.-
Le traditionnel fondant au chocolat (15min d'attente)	18.-
Crème brûlée à la vanille, financier moelleux	15.-
Le Baba à la crème épaisse vanillée et au fruit du moment	17.-
Assortiment de fraîcheurs glacées (glaces et sorbets)	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
TVA incluse

