

Menu du Jour

Entrées

- *Tartare de truite du Chablais, concombres, mousse au sérac, toasts.* 19,00 CHF
- *Salade paysanne, pommes, dés de gruyère, lard paysan, œuf parfait, vinaigrette de pomme* 16,00 CHF
- *Velouté de courge, crème de sérac, croûtons.* 14,00 CHF
- *Salades composées, betterave, carotte, tomate, gruyère AOP, vinaigrette à la framboise.* 12,00 CHF

Plats

- *Entrecôte de génisse, cuisson basse température 55°, de Pinot Noir.* 43,00 CHF
- *Émincés de Bœuf, corsé de pinot noir, purée de courgettes jaunes, spaghettis de courgettes trois couleurs, sauce corsé au Gamay.* 33,00 CHF
- *Pâtes maison au pesto de basilic violet, noix, viandes séchées du Valais, copeaux de vieux gruyère* 32,00 CHF
- *Truite Bio du Bouveret, choux-fleur en trois textures.* 31,00 CHF
- *Pavé de butternut, corsé d'eau de tomate, champignons, houmous de betteraves, lentilles épicées.* 29,00 CHF

Desserts

- *Poire pochée au Chasselas, crème légère au sérac.* 13,00 CHF
- *Raisin blanc rôti au miel, sablé croustillant, crème légère au sérac* 12,00 CHF
- *Sablé au chocolat, ganache montée, chantilly.* 14,00 CHF
- *Assiette de fromages affinés.* 12,00 CHF

