

la **Hiver** Carte

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,

Nos chefs Pierre-Alain, Nicolas et leur brigade, travaillent avec des produits frais cuisinés à la minute. Cela peut engendrer une petite attente que vos papilles pourraient nous pardonner. Merci de votre indulgence.

Pour l'apéritif	PROMENADE GOURMANDE (ardoise apéritive) 26.-	ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE 12.-	ARDOISE ASSORTIMENT VIANDES FROIDES & FROMAGES 19.-
------------------------	---	---	---

Nos entrées

	entrée	Plat
SOUPE À L'OIGNON, CROÛTONS & FROMAGE	10.-	
PROFITEROLES D'ESCARGOTS, AIL & PERSIL	16.-	
TARTARE DE TRUITE DE NEIRIVUE FRUITS DE LA PASSION ET NOIX DE COCO	18.-	
NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES, RACINE DE PERSIL ET CRÈME DE CORAIL	26.-	44.-
ŒUF MIMOSA RÉINTERPRÉTÉ	12.-	

Nos plats

FILET DE PERCHES DE LOË ^(CH) , BEURRE BLANC CITRONNÉ POMMES DAUPHINES ET LÉGUMES DU MARCHÉ	39.-
DÉSOSSÉ DE CAILLE AU FOIE GRAS POÊLÉ RISOTTO ET PETITS LÉGUMES	42.-
FILET DE BŒUF, JUS AU VIN ROUGE POMMES DAUPHINES – SUPPLÉMENT ROSSINI (FOIE GRAS POÊLÉ) + CHF 10.-	48.-
CORDON BLEU DE NOIX DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE POMMES DAUPHINES ET LÉGUMES DU MARCHÉ – minimum 30 minutes	38.-
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail) 250G Pain et/ou pommes de terre sur demande	24.-
FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail) 250G Pain et/ou pommes de terre sur demande	25.-

Notre Menu

TARTARE DE TRUITE DE NEIRIVUE, FRUITS DE LA PASSION & NOIX DE COCO

DÉSOSSÉ DE CAILLE AU FOIE GRAS POÊLÉ
RISOTTO & PETITS LÉGUMES

ENTREMET CHOCOLAT-MANDARINE & MOUSSE PAIN D'ÉPICES

68.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

En dessert

ENTREMET CHOCOLAT-MANDARINE & MOUSSE PAIN D'ÉPICES	12.-	LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, PISTACHE, FRAISE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CITRON	4.-
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	11.-	GLACES ARROSÉES POMME VERTE & CALVADOS / RAISIN & GRAPPA / COUREUR DES BOIS & SON WHISKY	9.50
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9.-	nos glaces sont servies avec un bricelet de La Gruyère (Le Domino à Epagny) et selon votre envie, crème double ou crème chantilly	
TARTE AU CITRON MERINGUÉE & PRALINÉ	8.-		
MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	9.-		
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	12.-		

Si vous souffrez d'intolérances à certains produits, nous nous ferons un plaisir de vous aiguiller sur les plats les plus adéquats. Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine.

LA PROMENADE



SCANNEZ LE QR CODE POUR VISUALISER NOTRE CARTE DES METS !