

la Carte

Hiver

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,

Notre chef NICOLAS et sa BRIGADE travaillent avec des PRODUITS FRAIS CUISINÉS À LA MINUTE.

Cela peut engendrer une petite attente que vos papilles pourront nous PARDONNER. MERCI de votre indulgence.

Pour l'apéritif

ARDOISE DE VIANDES
FROIDES & FROMAGES

(22.-)

ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE
DE BOEUF

(20.-)

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE

entrée

8.-

PLAT

15.-

CRÈME DE CHOU BLANC huile de noisette et pain d'épices

12.-

GÂTEAU DE TOPINAMBOUR

19.-

mousse de bolets et croquettes de gruyère

GRAVLAX DE SAUMON déclinaison de betteraves

22.-

TERRINE DE FOIE GRAS

24.-

brioche aux amandes et chutney de fruits exotiques

SAINT JACQUES SNACKÉES

29.-

cuit-cru de chou-fleur et persillade

Nos plats

FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI (disponible sans foie gras)
jus au madère, purée de pomme de terre et légumes de saison

59.-

SUPRÈME DE POULET PATTES NOIRES DE LA GRUYÈRE

46.-

sauce au vin jaune, purée de pomme de terre et légumes de saison

FILET D'OMBLE CHEVALIER

42.-

beurre blanc à l'estragon, écrasé de pomme de terre et légumes de saison

CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE

45.-

sauce moutarde, frites et légumes de saison

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail) | 250G

26.-

pain et/ou pommes de terre sur demande

FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail) | 250G

27.-

pain et/ou pommes de terre sur demande

☞ La 1ère portion de pommes de terre est incluse mais par souci de gaspillage, les portions supplémentaires seront facturées 5.-

☞ Agrémentez vos plats avec de la truffe noire du Périgord à 10.-

En dessert

CRÈME BRûLÉE

14.-

à la vanille Bourbon de Madagascar

NOUGAT GLACÉ déclinaison d'orange

14.-

TARTE TATIN TIÈDE glace cannelle

14.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE
(laiterie Privet au Pâquier)

12.-

MERINGUES GLACÉES meringues + glace

14.-

LES GLACES DE LA PROMENADE

4.50

PRIX/BOULE

vanille | chocolat | moka | orange sanguine |
caramel beurre salé | fraise | cannelle | citron |
courgeur des bois

GLACES ARROSÉES

11.-

courgeur des bois & whisky courgeur des bois |
orange sanguine & vodka | chocolat & whisky

☞ Nos glaces sont servies avec un bracelet de la Gruyère
(Domino à Épagny) et selon votre envie,
crème double (+3.-) ou crème chantilly (+1.-)

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