



RESTAURANT • HÉBERGEMENT • SÉMINAIRE

CARTE DES METS

Entrées

Le jaune d'œuf de la Ferme de la famille Köhli mariné au Bitter des Diablerets, Graines de tournesol vaudoises germées et toastées, pousses de salade	19.-
Fine tarte aux agrumes, sandre en gravelas de lierre terrestre, Truite fumée par nos soins, guacamole à l'oxalis	22.-
Tomates de la ferme du Closy, sérac de montagne à l'armoise, Tomate plurielle à l'huile de millepertuis et origan de nos chemins	21.-
Velouté d'ortie au lait mousseux « Qui s'y frotte s'y pique ! » Gressins aux graines de carvi des prés	14.-
Risotto à la tomme fraîche d'alpage et fèves	26.-

Viandes et poissons

Carré de porc « grand cru » laqué aux miels d'épicéa et poivre, pâte zita et légumes du soleil	42.-
Selle d'agneau du pays travaillée dans tous ses états (filet rôti, épaule braisée en épigramme, panoufle confite), feuille à feuille de légumes d'été	45.-
Tartare de bœuf Label « viande de nos monts » servi avec des toasts rustiques et des frites du terroir (Nos tartares sont coupés au couteau et assaisonnés en cuisine au moment de votre commande)	34.-
Dos de truite de Vionnaz mi-cuit, consommé de benoîte urbaine Fregola Sarda	41.-

Les intemporels

Salade Malakoff	14.- / 26.-
Croûte du 1209 (jambon, lard, œuf au plat)	19.-
Fondue moitié-moitié	25.- /p.

Fromage et desserts maison

Les trois fromages d'alpage et de laiterie, pain aux fruits secs, Chutney de fleurs de pissenlit	16.-
Pêche blanche pochée au sirop de noyaux, fleurs de sureau, Tuile au serpolet fraîcheur yogourt	14.-
Sablé et glace à la reine des prés des Tenasses, Menthe, framboise et sorbet framboise	14.-
Minestrone de fraise au sirop de menthe d'alpage et fraîcheur de géranium sauvage	14.-