



Gault & Millau

CARTE D'HIVER



Les Entrées

Le « Chantzet » de l'Etivaz croustillant 22-

Compote et rösti de pommes Granny, doucette à l'huile de Mille pertuis

Terrine de paleron de bœuf en pot-au-feu d'hiver 21-

Cœur de sucrine et condiment ravigote

L'œuf parfait de la ferme de la famille Köhli façon « meurette » 19-

Lardon, Paris bouton, oignon grelot, sauce vin rouge

Soupe de poisson de roche 17-

Rouille maison et croûtons

Les Viandes et poissons

La choucroute ...autrement 41-

Joue de porc braiser, lard grand cru fumé aux bois d'hêtre, foie gras poêlé,

Saucisse de volaille jus aigre-doux.

Parmentier de cuisse de canard confit 36-

Salade frisée

Cordon bleu de veau « à ma manière » 48-

Jambon à l'os, Dzorette, pommes frites du terroir vaudois et légumes d'hiver

Les pieds de porc braisés au Madère 31-

Polenta vaudoise croustillante, légumes d'hiver

L'onglet de bœuf Béarnaise au vinaigre d'Armoise, Os à moelle 39-

Blinis à la courge, racines de légumes d'antan

Choucroute de poissons de fontaine & d'eau vive frais et fumés 35-

Sauce Chasselas et pommes nature

Les pâtes et risotto

Orecchiette « alle cime di rapa » 28

Brocoli-rave, tomates, ail, anchois, Pecorino

Risotto à la vaudoise 29

Saucisse aux choux émietlée, chips de saucisson, poireaux frits et crévés

Les Intemporels

Les Malokoff du 1209, compositions de salade, vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpagnes 14.-/26.-

La croûte aux fromage (jambon de la borne, lard sec du valais, œuf aux plat 19.-

La fondue moitié-moitié 25.-/pp

Les fromages et desserts

Les trois fromages

D'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, chutney de fleurs de pissenlit 16.-

La mandarine : 15.-

Crèmeux mandarine fenouil sauvage, suprême et zeste,

Sablé breton

Le baba : 15.-

Baba bouchon imbibé au rhum Kraken (ambré et épicé), crème légère parfumée aux fleurs de nos cueillettes

Le chocolat : 16.-

Demi-sphère chocoberce, fine tuile au chocolat, fraîcheur au yogourt d'alpages

Assiette de sorbet et glace 11.-

Du moment préparé par nos soins, frais et rafraîchissant

Notre Menu d'hiver

En Première bouché la

Terrine de paleron de bœuf en pot-au-feu d'hiver

Cœur de sucrine et condiment ravigote

Pour suivre

L'œuf parfait de la ferme de la famille Köhli façon « meurette »

Lardon, Paris bouton, oignon grelot, sauce vin rouge

En plat

L'onglet de bœuf Béarnaise au vinaigre d'Armoise, Os à moelle

Blinis à la courge, racines de légumes d'antan

Le dessert

La mandarine :

Crèmeux mandarine fenouil sauvage, suprême et zeste,

Sablé breton

72-

Servie uniquement pour l'ensemble de la table