
Restaurant

"Le Chaudron Gruérien"

ENTRÉES

Crème brûlée au chèvre de Botterens aux noisettes Mesclun de jeunes pousses croquantes, pain aux fruits	CHF 14.50
Sandre de Susten façon Gravelax Mayonnaise à la livèche, jardin de légumes croquants printaniers	CHF 18.50
Tartare de veau suisse aux asperges vertes Noix et roquettes, mousse à la moutarde gros grains, blinis au cumin	CHF 19.50

PLATS

Mignon de porc "d'ici" rôti en croute d'herbes fraîches et pistaches Jus corsé, légumes printaniers, gnocchis à l'ail des ours	CHF 34.50
Ballotine de poulet "Patte noire" de la Gruyère, pannée façon Panko Farcie à la crème double de la Gruyère et cornes d'abondance, sauce suprême au coureur des bois, légumes printaniers, pommes de terre gratinées au Gruyère AOP	CHF 36.50
Filet de boeuf de la Gruyère, façon Wellington Jus corsé au foie gras, légumes printaniers, pommes pont-neuf	CHF 56.50

DESSERTS

Mousse cheesecake sous un crumble petit beurre, financier au citron Papet aux fraises, rhubarbe confite et sorbet rhubarbe	CHF 10.00
Le soufflé au chocolat noir 61% Sauce chocolat blanc-gingembre, sorbet Kalamonsi	CHF 11.50
La fine tartelette aux fruits frais et à la vanille Glace au yogourt de la Gryuère, crémeux au vin cuit	CHF 12.50
L'assiette de fromage de la fromagerie de Marsens	CHF 12.50

Allergies: merci de vous adresser au personnel. Nous sommes à l'écoute.



Provenance de la viande: Suisse

