

Le Chermignon

RESTAURANT ET CHAMBRES D'HÔTES

Entrées

<i>Soupe de patates douces et lait de coco</i>	10.-
<i>Œuf parfait et tombée de champignons</i>	13.-
<i>Duo de terrines maison</i>	15.-
<i>Saumon gravelax et citron, blinis maison</i>	22.-
<i>Magret de canard façon gravelax, déclinaison d'oignon</i>	23.-
<i>Foie gras poêlé et choux rouge fumé</i>	24.-

Plats

<i>Suprême de volaille et crème de châtaignes, tian de courges aux herbes et risotto</i>	29.-
<i>Rognon de veau à la moutarde, purée de pommes de terre et légumes</i>	29.-
<i>Bœuf bourguignon, gratin et petits légumes</i>	35.-
<i>Filet de truite saumonée en papillotte au citron vert et aneth, risotto, légumes</i>	37.-
<i>Carré de veau sauce aux morilles, riz sauvage et petits légumes</i>	42.-
<i>Filet de boeuf réduction vin rouge, pommes duchesse aux herbes et légumes</i>	45.-

Menu Brasserie

<i>Soupe de carottes au curry</i>	
<i>* * *</i>	
<i>Bœuf bourguignon, gratin et légumes</i>	
<i>***</i>	
<i>Galette frangipane et glace</i>	

Desserts

<i>Crème glacée : chocolat - vanille - mocca - caramel beurre salé</i>	5.-
<i>Sorbets : citron - abricot- poire</i>	
<i>Vermicelles de marrons au kirsch et meringue</i>	11.-
<i>Strüdel aux pommes et raisins secs et glace vanille</i>	12.-
<i>Moëlleux au chocolat et sorbet citron</i>	12.-
<i>Assiette de fromages</i>	13.-

*Nous réalisons tous nos plats à la minute avec des produits frais de première qualité
c'est pour cela que nous vous remercions de votre patience*

*Provenance des viandes: Suisse, France, Autriche
des poissons et crustacés : France, Suisse, Ecosse*