



# DÉGUSTATION À MAIN LEVÉE

---

Du salé au sucré, des plats surprises à base de produits du marché. Un voyage à la découverte de notre cuisine qui collectionne les idées, les voyages, la recherche et l'expérimentation, la passion et l'enthousiasme

LE MENU EST SERVI POUR L'ENTIÈRE TABLE

TOUTE ALLERGIE ET INTOLÉRANCE  
DOIT ÊTRE SIGNALÉE AU RESPONSABLE DE SALLE

3 PLATS      EURO 48  
(seulement pour midi)

ou

5 PLATS      EURO 80

---

L'EAU DE NOTRE SOURCE (NATURELLE ET PÉTILLANTE), LE  
PAIN, LE COUVERT ET LE SERVICE SONT COMPRIS DANS LE  
PRIX DE 4 EURO A' PERSONNE

# LE FOIE GRAS

---

## TORCHON (euro 30)

de foie gras de canard, abricot et menthe, pain brioché chaud

## RISOTTO AU CAFÉ (euro 30)

risotto "carnaroli classique" cremé au café, pétales de foie gras de canard

## MAGRET D'OIE (euro 35)

glassé au beurre, crème de blettes et échalote, foie gras

MENU COMPLET - EURO 80

# LA TRADITION

EXPRESSION DE L'HISTORICITÉ DE L'AUBERGE,  
FIDÈLE AUX SAVEURS DU TERRITOIRE ET DE LA TRADITION

---

## **BOUDIN (euro 22)**

cuit à la casserole, pomme de terre, crème d'ail  
doux, salade de chou vert

## **FONDUE ET POLENTA (euro 22)**

fondue de Fontine D.O.P, polenta cuite au feu de  
bois

ou

## **ESCALOPPE DE FOIE GRAS (euro 32)**

escaloppe de foie gras d'oie, polenta cuite  
au feu de bois (supplément de 10 euro)

## **NOTRE SOUPE À (euro 22)**

### **LA VAPELENTSE**

pain grillé au beurre, chou vert cuit, Fontine  
D.O.P

## **JOUE (euro 28)**

joue de boeuf braisée, baies sauvages,  
polenta cuite au feu de bois

MENU COMPLETO - EURO 55

# LA CARTE DE SAISON

---

**OEUF POCHE'** - fondue de chèvre, sablé aux amandes et huile de noix (euro 18)

**FROMAGE DE VACHE**- salade de fèves, huile à l'oignon vert, eau de tomate (euro 20)

**OMBLE CHEVALIER DE LILLAZ**- fumé, asperges, champignons, sauce au beurre blanc (euro 23)

**RISOTTO TOTAL GREEN**- petits-pois, rouge d'oeuf mariné (euro 22)

**TORTELLI DE LAPIN** -ail, noisettes et herbe de carotte (euro 23)

**SPAGHETTONI DI GRAGNANO**- pâtes avec prune fermentée, homard (euro 30)

**PIGEON** - en deux cuissons, foie gras et légumes de saison (euro 38)

**POITRINE DE PORC**- miel et vanille, truffe noire (euro 30)

**GRONDIN** - cresson, pomme de terre (euro 35)

**DÉGUSTATION DE FROMAGES**  
- VACHES, CHÈVRES, BREBIS -

**GRANDE DÉGUSTATION** (euro 22)

**PETITE DÉGUSTATION** (euro 13)

# DESSERTS

---

TIRAMISÙ (euro 9)

ZUPPETTA (euro 9)

di frutta e verdura, sorbetto al frutto della passione  
*fresh fruits and vegetables soup, passion fruit sorbet*  
*soupe de fruits et légumes frais, sorbet au fruit de la passion*

TARTE TATIN (euro 9)

alla frutta di stagione, gelato al latte di capra  
*Tarte Tatin with seasonal fruits, goat' milk ice cream*  
*Tarte Tatin à la fruit de saison, glace au lait de chèvre*

ZABAIONE (euro 8)

al Moscato e lingue di gatto (min 2 px)  
*Zabaione with Moscato wine and typical italian biscuits (min 2 px)*  
*Zabaione au Muscat et langues de chat (min 2 pax)*

SORBETTI E GELATI (euro 8)

di nostra produzione, selezionati in base  
alla stagionalità

*seasonal sorbets and ice creams*  
*glaces et sorbets de saison*