

CARTE D'HIVER

Les prix s'entendent CHF, TVA Inclusive

Les Classiques de Saison

Une Bonne Soupe à l'Oignon Toast et Gruyère d'Alpage gratiné	16.00
Filet de Perches « Façon Grenouille » Beurre & Persillade à l'ail, Frites allumettes	39.00
Le Véritable Vol-au-Vent Sot-l'y-laisse de Poulet, Cuisse de Poularde et Pomme de Ris de Veau, Sauce Suprême	29.00
Boucle de Saucisse au Choux et Papet Vaudois Saucisse aux choux, Poireaux et Pomme de Terre	26.00

La Truffe Noire à l'Honneur

Les Pâtes du Chalet à la Truffe Noire Double crème de Gruyère, Dézaley Marsens Vase n°4 et Gruyère AOP 24 mois	38.00
Fondue « Edgard Bovier » à La Truffe Noire Mélange Gruyère, Etivaz, Vacherin Fribourgeois, Truffe Noire râpée	49.00
Tournedos Rossini de Bœuf Limousin, Foie Gras et Truffe Noire Sauce au Poivrade, Gratin de Cardon épineux de Plainpalais AOC, Frites Roesti	79.00

Les Desserts de Saison

Entremet d'un hiver Ensoleillé Fiadone, Glace au Biscôme, Tartare d'Orange et Crème au Romarin	15.-
Coupe Lekerli Glace aux Leckerli, biscuit traditionnels Bâlois, Crème Fouettée	10.-