

Propositions de mets et de menu

A partir de 10 personnes

↳ *Composez votre propre expérience culinaire*

Nos entrées

Salade de saison 7.50 CHF

Potage de saison 8.50 CHF

Pâté en croûte de David 14.50 CHF

Truite gratinée au crumble d'agrumes 16.50 CHF

'Ceviche' de truite 18.50 CHF

Tartare de truite fumée 19.50 CHF

Nos plats

Tagliatelle maison du moment 26.- CHF

Enocchi maison du moment 27.- CHF

Truite gratinée en crumble d'agrumes 28.- CHF

Assiette du terroir jambon lard saucisson 28.- CHF

Rôti de bœuf braisé 32.- CHF

Filet mignon de porc aux morilles 38.- CHF

Fondue < La Gourmandine >, (viande de bœuf épicée, recette maison) 40.- CHF

Accompagné de légumes de saison

Garniture au choix : Tagliatelle maison au beurre, riz pilaf,
pommes nature, gratin de pommes de terre ou pommes de terre au romarin.

De chez nous

Raclette en demi-meule servie par le patron 6.-CHF/portion. A partir de 5 portions, 29.- à gogo

Macaronis de chalet ou aux dés de jambon à l'os 22.50/24.50 CHF

Fondue maison ou pur Vacherin 200gr à 23.-/24.- CHF ou 250gr à 26.-/27.-CHF

En accompagnement, divers choix de planchettes sur demande

Nos desserts

Salade de fruits de saison 8.50 CHF

Panna cotta coulis de saison 8.50 CHF

Tourte aux fruits ou mousse de notre boulanger 9.50 CHF

L'incontournable, 2 sortes de meringues, crème double de la Gruyère et bricelet maison 9.50 CHF

Vacherin glacé (2 arômes au choix) de notre boulanger 10.50 CHF

Cuchaule AOP perdue, compotée de fruits de saison et boule de glace 10.90 CHF

Moelleux au chocolat boule de glace vanille 10.90 CHF

Trilogie de l'Étable 13.50 CHF

Notre menu terroir

Cuchaule AOP et moutarde de Benichon

...

Soupe aux choux

...

Jambon lard et saucisson de la Borne

Carottes et choux au bouillon

Pommes nature

...

Meringue et crème double de la Gruyère

46 CHF

Sur demande, une version avec de l'agneau et/ou une ardoise de fromage

Selon vos souhaits, nous composons également vos menus personnalisés, en sachant que la majorité de nos mets sont confectionnés dans notre cuisine avec des produits locaux.

Les prix sont indiqués par personne

Les viandes sont d'origine Suisse et la truite provient de la pisciculture de Neirivue

Nos glaces, pains et Cuchaules AOP proviennent de notre boulanger

Pour toutes allergies, nous nous ferons un plaisir de répondre à vos questions.