



Menus pour grandes tables (dès 10 personnes, servis à tous les convives)

Menus campagnards

1

Salade de saison aux noix

*

Jambon à l'os cuit au foin

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Tarte à la raisinée

Fr. 39.-, avec deux entrées fr. 48.-, fromage fr. 7.-

2

Salade de saison au jambon de campagne et gruyère d'alpage

*

Aiguillettes de poulet caramélisé au miel et thym citronné

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Crumble aux fruits de saison

Fr. 43.-, avec deux entrées fr. 52.-, fromage fr. 7.-

3

Soupe de saison

(courge aux marrons, orties, des brigands ou soupe froide en été)

*

Assiette vaudoise de dégustation (saucisse à rôtir, atriaux, saucisson vaudois)

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Glace vanille à la raisinée

Fr. 46.-, avec deux entrées fr. 55.-, fromage fr. 7.-





Menus du terroir

1

Assiette de viande séchée

*

Fondue au fromage

(moitié alpage des Amburnex, moitié vacherin fribourgeois)

*

Salade de fruits frais de saison

Fr. 41.-, avec fondue à la bière ou à l'ail des ours fr. 42.-

2

Salade de lentilles vertes de Goumoëns et truite de l'Isle marinée

*

Magret de canard aux fruits rouges

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Crème brûlée à la verveine

Fr. 52.-, avec deux entrées fr. 61.-, fromage fr. 7.-

Menu découverte

Tartare de fœra fumée à la ciboulette et huile de noix

*

Filet de bœuf du pays rôti à la raisinée

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Assiette de desserts du Chalet-des-Enfants

Fr. 65.-, avec deux entrées fr. 74.-, fromage fr. 7.-

Les plats principaux de tous les menus sont accompagnés au choix de pommes sautées au romarin ou de gratin à la crème et de légumes frais de saison

Ces menus sont des suggestions, nous pouvons les adapter à vos souhaits particuliers. Vous pouvez également composer votre menu à partir de certains plats de la carte. Dans le cadre de ces offres le menu devra être commandé 5 jours à l'avance et le nombre de personnes définitif devra être confirmé 48 heures avant la manifestation.

