

Menu 5 : 60.--

La salade composée

Le Cœur feuilleté aux morilles

Les mignons de porc, sauce crème,

Frites ou croquettes

Jardinière de légumes de saison

Le plateau de fromages du Pays-d'Enhaut

Menu 6 : 65.--

Le velouté à la courge et crème double

Le filet de truite de Neirivue, aux amandes

Le Pavé de boeuf du Simmental,

Et sa sauce au poivre « maison »

Gratin de pommes-de-terre,

Légumes de saison

Profiterole au chocolat

Menu 7 : 68.--

La Salade composée

Le frais de brebis tiède

L'Entrecôte du Simmental,

Sauce béarnaise

Frites, Légumes de saison

La crème brûlée « maison »

Octobre et Novembre :

Menu « chasse » : 69.—

La Terrine de chevreuil

Les Médillons de chevreuil,
Spätzli, choux rouges et de Bruxelles,
Fruits de saison et marrons glacés

Vermicelles de marrons, glace vanille et crème du Pays

Menu 8 : 72.—

Les crevettes à l'arrabiata

Le foie gras au torchon avec son confit d'oignons

Le Tournedos de bœuf, sauce vigneronne

Croquettes de rösti,

Légumes de saison

Plateau de fromages du Pays

Parfait à la gentiane, maison