


Carte du soir

Entrées

Salade de jeunes pousses* à l'huile de Noix et espuma de Sbrinz AOP 	14.-
Soufflé à l'Etivaz* et salade amère	16.-
Ceviche de truite de Neirivue	18.-/26.-
Tartare de veau de l'Ermitage	22.-/34.-

Plats

Viande maturée* confite de Patrice Morier (250gr) , pommes de terre suédoises, échalotes confites	56.-
Côte de porc* de montagne (300gr), écrasé de patates douces, chimichurri	36.-
Truite de Neirivue et déclinaison de légumes	40.-
« Tout céleri »	24.-/30.-
Bisque de maïs, carottes* et huile d'estragon (végan)	22.-/28.-

Desserts

Feuilleté aux fruits rouges	14.-
« Tout chocolat »	14.-
Tarte au caramel beurre salé à la crème double* de la laiterie des Moulins	14.-
Strudel de Grand-maman et glace au sapin	18.-

*90% de nos légumes et nos oeufs sont bio et bientôt de notre jardin. Le poisson et la viande viennent exclusivement de Suisse et sont pour la plupart bio également. Toutes nos préparations sont faites sur place. Nous n'utilisons ni fond de sauce, ni bouillon, ni stabilisant, ni conservateur!
Si vous souhaitez être informé de nos menus spéciaux laissez-nous vos coordonnées.*

*Produits Authentiques du Pays d'Enhaut Labellisés
Viande / Poisson / Légumes / Céréales : CH

