

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

CARTE DES METS



**Le chef Anthony Sart
Vous propose**



Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroché 29 • 1801 Le Mont-Pèlerin
+41 21 922 27 61 • info@lechaletdumontpelerin.ch • réservation sur Internet

N° TVA CHE-202.146.673



Les Entrées

	Entrée	Plat
Terrine de foie gras mi-cuit Cœur caviar oscietre royal maison Casparian , truffe noire, fenouil cru citronné & brioche truffée	44.00	
Casparian caviar oscietre royal 10gr supplément	22.00	
Noix de Saint-Jacques rôties Châtaigne, betterave, Chasselas de Lavaux & estragon	34.00	54.00
Ballotine de pintade Suisse tiède Cœur de cuisse confite, lard sec, oignons doux confits & jus de pintade corsé	26.00	39.00
Velouté de rutabaga Beurre noisette, noisettes torréfiées & sauge	19.00	27.00
Lièvre en escabèche douce Chou-rave croquant, câpres, échalote acidulée & herbes fraîches de saison	26.00	39.00
Ravioles maison de sanglier confit Céleri-rave crémeux et son croustillant, chou rouge acidulé et jus de gibier au genièvre	27.00	39.00
Salade mêlée	9.90	19.50
Salade verte	7.90	

PLATS

Noisette de chevreuil rôtie Jus de genièvre & kirsch, spätzli, chou rouge braisé, poire, compote d'airelles, marrons glacés & choux de Bruxelles rôtis	48.00
Couronne de marcassin rôtie Sauce Grand Veneur, spätzli, chou rouge braisé, poire, compote d'airelles, marrons glacés & choux de Bruxelles rôtis	43.00
Filets de perche du Lac Léman meunière Rösti croustillant, légumes verts, sauce citron-ciboulette au fumet & beurre noisette	57.00
Féra suisse rôtie sur peau Panaïs en trois textures, épinards, riz rouge & sauce au vin blanc	47.00
Filet de bœuf suisse Polenta croustillante au Gruyère AOP, courge rôtie, oignons grelots glacés, jus au Pinot noir vaudois & persillade au Xérès	65.00
Pierrade	
Entrecôte de bœuf Suisse cuit sur pierre chaude Rösti croustillant, légumes et beurre forestier aux bolets	47.00
Médailon de porc Suisse cuit sur pierre chaude Rösti croustillant, légumes et beurre forestier aux bolets	39.00
Entrecôte de cerf sur pierre chaude Beurre forestier aux bolets, garniture chasse	57.00

Végétariens

Spätzli poêlés aux champignons des bois Crème de Gruyère AOP, oignons confits, persil, pointe de Xérès & oignons croustillants	39.00
Assiette du chasseur bredouille Spätzli, chou rouge braisé, poire, compote d'airelles, marrons glacés & choux de Bruxelles rôtis	34.00
Tagliatelle aux champignons des bois Crème de Gruyère AOP, oignons confits, persil, pointe de Xérès & oignons croustillants	37.00

Pour les enfants de moins de 12 ans, 40% de rabais sur tous les plats de la carte, A l'exception des entrées, desserts et menus

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place

à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison » établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.



LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

LE MENU DU CHEF

Terrine de foie gras mi-cuit

Cœur caviar, truffe noire, fenouil cru citronné & brioche truffée

Ballotine de pintade fermière tiède

Cœur de cuisse confite, lard sec du Valais, oignons doux confits & jus de pintade corsé

Noix de Saint-Jacques rôties

Châtaigne, betterave, Chasselas de Lavaux & estragon

Filet de bœuf suisse

Polenta croustillante au Gruyère AOP, courge rôtie, oignons grelots glacés, jus de Pinot noir vaudois & persillade au Xérès

OU

Féra suisse rôtie sur peau

Panais en trois textures, épinards, riz noir & sauce vin jaune

Dessert au Choix

Menu à 99.- par personne **Menu 2 entrées à 119.-**, **Menu 3 entrées à 134.-** par personne

LE MENU CHASSE

Lièvre en escabèche douce

Chou-rave croquant, câpres, échalote acidulée & herbes fraîches de saison

Velouté de rutabaga rôti

Beurre noisette, noisettes torréfiées & sauge

Ravioles maison de sanglier confit, céleri-rave

Chou rouge acidulé & jus au genièvre

Noisette de chevreuil rôtie

Jus de genièvre & kirsch, spätzli, chou rouge braisé, poire aux airelles, marrons glacés & choux de Bruxelles rôtis

Dessert au choix

Menu 1 entrée à 74.-, **Menu 2 entrées à 89.-**, **Menu 3 entrées à 104.-** par personne

**Cher client, Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances.
Nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients
utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.**

Provenance du bœuf, perches, porc, féra et pain : Suisse

Provenance du Foie gras, pintade et Noix de Saint-Jacques: France

Provenance du chevreuil, lièvre, cerf, sanglier, marcassin : Union européenne

Provenance du lièvre, Argentine

Provenance du caviar oscietre royal, Chine

Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 8.1% incluse

Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroché 29 • 1801 Le Mont-Pèlerin
+41 21 922 27 61 • info@lechaletdumontpelerin.ch • **réservation sur Internet**

N° TVA CHE-202.146.673



LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN



Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroché 29 • 1801 Le Mont-Pèlerin
+41 21 922 27 61 • info@lechaletdumontpelerin.ch • **réservation sur Internet**

N° TVA CHE-202.146.673

