

CARTE DES METS



**Le chef Patrice Gilbert
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
Velouté de topinambour, chantilly de mascarpone à la truffe	19.00	27.00
Pâté en croute maison de lièvre, truffe et foie gras	26.00	
Tataki de thon aux sésames et miso, huile de sésames torréfiés, pommes frites*et salade	29.00	49.00
Carpaccio de cerf légèrement fumé, huile de noix, pickles de chou fleur et quenelle de sérac à la ciboulette	23.00	40.00
Noix de st-jacques et langoustine poêlées, mousseline de panais et caramel d'agrumes	39.00	74.00
Escalope de foie gras de canard snackée, déclinaison de coings	33.00	
Tartare de bœuf au whisky et oignons frits, pommes frites* et salade de saison	24.00	38.00
Minikoffs au Gruyère et moutarde à la bière houleuse Dr. Gab's, salade de saison	19.00	32.00
Linguine aux bolets, émulsion de parmesan	24.00	42.00
Carottes rôties, crème d'estragon et feta	19.00	29.00
Salade mêlée	9.90	19.50
Salade verte	7.90	

Les Plats

Joue de cerf confit à l'ancienne, garniture chasse	43.00
Noisette de chevreuil sauce poivrade au cacao et ananas rôti, garniture chasse	47.00
Entrecôte de sanglier, mille-feuille de pain d'épices au coing, garniture chasse	39.00
Assiette du chasseur bredouille (grande assiette de garniture chasse, sans viande)	29.00
Filet de bœuf rôti, poêlée de bolets et purée de potimarron	65.00
Suprême de poulet fermier suisse, caviar d'aubergines, jus à l'estragon	43.00
Filets de perche du Léman meunière (selon arrivage)	55.00
Lotte glacée au jus de carotte, boulangère revisitée, beurre rouge	44.00

Pour les enfants de moins de 12 ans, 40% de rabais sur tous les plats de la carte
à 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.

Provenance : Suisse : Pain fait maison, Bœuf, poulet, perches

Thon (FAO 71/77) , Saint-Jacques, Langoustines Atlantique, lotte (Nord-Est / Zone FAO n° 27),

Chevreuil et sanglier (EU), entrecôte de cerf (EU), joue de cerf (NZ), lièvre Argentine, foie gras (FR)



LE MENU CHASSE

Amuse-bouche

Carpaccio de cerf légèrement fumé, huile de noix,
pickles de chou fleur et quenelle de sérac à la ciboulette

Velouté de topinambour, chantilly de mascarpone à la truffe

Linguine aux bolets, émulsion de parmesan

Noisette de chevreuil sauce poivrade au cacao et ananas rôti

Gourmandise de marron

Menu **1 entrée à 69.-** par personne

Menu **2 entrées à 82.-** par personne

Menu **3 entrées à 94.-** par personne

LE MENU GOURMAND

Amuse-bouche

Tataki de thon aux sésames et miso, huile de sésames torréfiés

Escalope de foie gras de canard snacké, déclinaison de coings

Noix de st-jacques et langoustine poêlées, mousseline de panais et caramel d'agrumes

Filet de bœuf rôti, poêlée de bolets et purée de potimarron

Ou

Lotte glacée au jus de carotte, boulangerie revisitée, beurre rouge

Pommes confites 10 heures, glace vanille rhum raisin

Menu **1 entrée à 99.-** par personne

Menu **2 entrées à 114.-** par personne

Menu **3 entrées à 129.-** par personne



Spécialités du Chalet

Ramequin* au gruyère et sa saladine	19.00
Fondue moitié-moitié 250g) à la bière Houleuse de Dr. Gab's	29.00
Fondue aux herbes du Grand-Saint- Bernard (250g)	34.00
Fondue à la truffe (250g)	44.00
Assiette de charcuterie et viandes séchées	38.00

Röstis

Rösti nature servi avec légumes	23.00
Suppléments: Lardons 3.00, Fromage (raclette) 3.00, (raclette à la truffe) 8.00 / Œuf bio de Puidoux — 3.00	
Rösti complet raclette nature	29.00
Rösti complet raclette à truffe	34.00

Menu du Chalet (dès 2 personnes)

Assiette de charcuterie et viandes séchées

Fondue moitié-moitié

Meringue maison et double crème

Menu à CHF 52.— par personne

Desserts

Tarte du jour	9.90
Gourmandise de marrons, poire et meringue	14.50
Tiramisu au citron vert et verveine	12.90
Figues confites au miel et sorbet framboise	14.00
Pommes confites 10 heures, glace vanille rhum raisin	15.00
Crèmeux au chocolat, glace noisette, siphon café et sa tuile	14.50
Meringues et crème double	12.90
Café gourmand	17.50



LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN



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

