

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

Croustillant d'escalope de foie gras à la betterave et framboise, note de cacao épicé	33.00	
Tartare de veau Suisse , tonnato léger, crème de poivrons rouges rôtis	29.00	44.00
Tataki de thon, mangue pimentée, wasabi doux et feuille de riz croustillante	29.00	47.00
Ceviche de daurade, pêche jaune et concombre croquant, jus de tigre vert	27.00	39.00
Burrata Suisse crémeuse, abricot confit au paprika, crème de maïs doux	24.00	37.00
Velouté froid d'avocat et concombre à la menthe, dés de fromage d'alpage	19.00	27.00
Minikoffs au Gruyère et moutarde à la bière houleuse Dr. Gab's, salade de saison	19.00	38.00
Penne aux artichauts et courgettes	24.00	
Salade mêlée	9.90	19.50
Salade verte	7.90	

Les Plats

Filet de bœuf Suisse rôti, sauce whisky et prunes rouges, chips de pommes de terre	65.00
Filets de perche du Léman meunière (selon arrivage), frites et légumes	55.00
Bar confit aux algues, émulsion de coquillages, orge perlée à l'encre de seiche	47.00
Noisette d'agneau rôti, jus au basilic, gratin languedocien et pommes grenailles rissolées	47.00
Penne aux artichauts et courgettes	38.00

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

Provenance : Suisse : Bœuf, veau, perches. Pain.

France: Foie gras. FAO-37: Daurade, Bar, Thon FAO-77,71. Agneau: Suisse, Australie, Nouvelle-Zélande

**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.**



LE MENU DU CHEF

Burrata crémeuse, abricot confit au paprika, crème de maïs doux

Velouté froid d'avocat et concombre à la menthe, dés de fromage d'alpage

Tataki de thon, mangue pimentée, wasabi doux et feuille de riz croustillante

Noisette d'agneau rôti, jus au basilic, gratin languedocien et pommes grenailles rissolées
ou

Bar confit aux algues, émulsion de coquillages, orge perlée à l'encre de seiche

Parfait glacé banane, crumble coco

Menu **1 entrée à 74.-** par personne/ **2 entrées à 87.-** par personne/ **3 entrées à 99.-** par personne

LE MENU GOURMAND

Tartare de veau **Suisse**, tonnato léger, crème de poivrons rouges rôtis

Croustillant d'escalope de foie gras à la betterave et framboise, note de cacao épicé

Ceviche de daurade, pêche jaune et concombre croquant, jus de tigre vert

Filet de bœuf **Suisse** rôti, sauce whisky et prunes rouges, chips de pommes de terre

ou

La Pêche du jour

Pavlova fraises, ganache basilic

Menu **1 entrée à 99.-** par personne/ **2 entrées à 114.-** par personne/ **3 entrées à 129.-** par personne



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

