

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
Pressé de foie gras aux asperges vertes, tuile de gruyère	33.00	
Carpaccio de betteraves jaunes et rouge rôties, chèvre aux herbes, pickles d'échalote et vinaigrette de framboise	25.00	39.00
Pastrami de canard, poireaux rôtis, jus de canard caramélisé et sa crème de panais	29.00	49.00
Tartelette de tomates et cébettes confites au fromage frais, sorbet à l'huile d'olive	25.00	
Maquereau grillé à la flamme, petits pois frais, fraise et pop-corn de sarrazin	26.00	39.00
Chawanmushi de champignons et son bouillon délicieux, artichaut violet glacé au miso	19.00	
Gambas poêlées aux chorizo, fricassée de petits légumes et sauce soja	29.00	49.00
Panna cotta d'asperges, saladine, crumble de gruyère et segments de pamplemousse	23.00	
Minikoffs au Gruyère et moutarde à la bière houleuse Dr. Gab's, salade de saison	19.00	38.00
Linguini aux morilles et asperges	27.00	39.00
Salade mêlée	9.90	19.50
Salade verte	7.90	

Les Plats

Filet de bœuf Suisse rôti, légumes printaniers, sauce au vin rouge de Lavaux, pommes de terre confit	65.00
Filets de perche du Léman meunière (selon arrivage), frites et légumes	55.00
Silure Suisse confit au beurre blanc, fondue de poireaux et boulghour façon risotto	45.00
Suprême de pintade mariné au gingembre, huile de café aux agrumes, polenta rôtie	47.00
Poitrine de porc confite et croustillante, pommes nouvelles, bouillon crémeux façon gribiche	47.00

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, porc, Volaille : Suisse, France. Foie gras : France

Maquereau, Gambas FAO n° 27



LE MENU DU CHEF

Amuse-bouche

Carpaccio de betteraves jaunes et rouge rôties, chèvre aux herbes,
pickles d'échalote et vinaigrette de framboise

Chawanmushi de champignons et son bouillon délicieux, artichaut violet glacé au miso

Maquereau grillé à la flamme, petits pois frais, fraise et pop-corn de sarrazin

Poitrine de porc confite et croustillante, pommes nouvelles, bouillon crémeux façon gribiche
ou

Silure Suisse confit au beurre blanc, fondue de poireaux et boulghour façon risotto

Ile flottante au parfum de café arabica et son granité, mousse à l'amaretto

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

LE MENU GOURMAND

Amuse-bouche

Pressé de foie gras aux asperges vertes, tuile de gruyère

Pastrami de canard, poireaux rôtis, jus de canard caramélisé et sa crème de panais

Gambas poêlées aux chorizo, fricassée de petits légumes et sauce soja

Filet de bœuf rôti, légumes printaniers, sauce au vin rouge de Lavaux

ou

La Pêche du jour

Poire pochée à l'earl grey, crème d'amande au thé, caramel clair et sorbet poire

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 Baumaroche 29 • 1801 Le Mont-Pèlerin
+41 21 922 27 61 • info@lechaletdumontpelerin.ch • **réservation sur internet**

N° TVA CHE-202.146.673

