



LES MONTAGNARDS

*<< IL N'Y A PAS DE BONNE CUISINE SI AU DÉPART ELLE N'EST PAS FAITE PAR AMITIÉ
POUR CELUI OU CELLE À QUI ELLE EST DESTINÉE.>>*

JACQUES ZURBUCHEN

CHEF CUISINIER, (1950 - 2021)

DÉBUTER

LA BUTTERNUT
EN CRÈME CHAUDE
ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES
VIANDE SÉCHÉE DE CERF ET JEUNES POUSSÉS
17.00

L'ŒUF DE LA FERME LA BELLE LUCE CUIT À 63°C
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE LA VALLÉE
CRÉMEUX DE CÉLERIS RÔTIS ET CROUSTILLANT D'HERBES AROMATIQUES
ÉMULSION DE NOISETTES
18.00

LE SAUMON
EN FIN TARTARE VIVIFIÉ AU GINGEMBRE
FRAÎCHEUR DE SUCRINE ET SABLÉ AUX HERBES
MAYONNAISE AU SHISO
22.00

LE CARPACCIO DE CERF
AU COPEAUX DE FAYA ET HUILE CITRONNÉE
PISTACHES ET PICKLES DE COURGES
SHISO VERT ET ROUGE
22.00

L'EMMAILLOTÉ DE GIBIER
FEUILLETÉ CHAUD DE CHEVREUIL
FINE SALADINE AUX GRAINES ET HUILE DE NOIX
JUS DE GIBIER AUX BAIES
SHISO VERT ET ROUGE
24.00

POURSUIVRE

LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE COUPÉ AU COUTEAU
FRITES FRIBOURGEOISES ET TOASTS
180GR 41.00 - 220 GR 45.00

LE RISOTTO

AUX MORILLES
COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO
CRESSONNETTES, CITRON CONFIT ET NOISETTES CONCASSÉES
36.00

L'ENTRECÔTE DE CERF

RÔTIE AU SAUTOIR
GARNITURE CHASSE ET SPÄTZLI
JUS DE GIBIER AU VIN CUIT DE LA GRUYÈRE
49.00

LA SELLE DE CHEVREUIL

RÔTIE SUR OS
GARNITURE CHASSE ET SPÄTZLI
JUS DE GIBIER AU VIN CUIT DE LA GRUYÈRE
MINIMUM 2 PERSONNES
56.00 P.P

L'OMBLE DE FONTAINE

À LA PLANCHA
LÉGUMES DE SAISON ET RIZ BASMATI OU FRITES DU LÉMAN
BEURRE BLANC AUX CÂPRES
43.00

LES MORILLES FARCIES

LE CLIN D'OEIL DE MONSIEUR SUDAN
ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU DE RIZ BASMATI
45.00

TERMINER

LE MILLE-FEUILLES DE CUCHAULE
EN BAVAROISE DE POIRES ET GLACE PARFUMÉE À LA CANNELLE
15.00

LE CRUMBLE AUX POMMES
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE ET SORBET AU CIDRE DU VALAIS
15.00

L'OPÉRA
EN MOUSSELINE VANILLÉE
CROQUANTS DE CHOCOLAT ET CRÈME GLACÉE AUX MARRONS
15.00

LE FROMAGE
ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN D'ALPAGE
FRUITS ET CONDIMENTS
15.00

PROVENANCE

GIBIER
AUTRICHE

LE BŒUF
SUISSE

SAUMON
GRANDE BRETAGNE

OMBLE DE FONTAINE
SUISSE

LE VEAU
SUISSE

LES OEUFS
SUISSE

