

MENU 1

Petite salade campagnarde

(Oeuf poché et lardons)

◆ ◆ ◆

Saucisson au Salvagnin

Pommes mousselines

Légumes de saison

◆ ◆ ◆

Choix de tartes maison

Fr. 30.--

MENU 2

Saucisson en croûte

◆ ◆ ◆

Cuisse de poulet au Pinot gris

Pommes rissolées

Légumes de saison

◆ ◆ ◆

Compote de pruneaux

et glace cannelle

Fr. 30.--

MENU 3

Salade croquante aux copeaux d'Étivaz

◆ ◆ ◆

Boeuf bouilli à la mode du Pays-d'Enhaut

Sauce acidulée

Ecrasé de pommes de terre

Duo de carottes au beurre

◆ ◆ ◆

Tartelette au vin cuit

Fr. 30.--

MENU 4

Terrine de légumes, sauce cresson

◆ ◆ ◆

Saucisse à rôtir

Gratin vaudois

Carottes au beurre

◆ ◆ ◆

Vacherin glacé

Fr. 33.--

MENU 5

Malakoff

(Beignets au fromage)

◆ ◆ ◆

Emincé de porc, sauce poireaux

Riz aux légumes

◆ ◆ ◆

Salade de fruits

FR. 39.--

Menu 6

Pâté en croûte « maison »

◆ ◆ ◆

Filets de truite, sauce aux herbes

Pommes nature

Légumes de saison

◆ ◆ ◆

Pomme « Bonne Femme »

FR. 39.--

MENU 7

Tarte aux oignons

◆ ◆ ◆

Liberté Patrie

(Mini saucisse aux choux, mini saucisse à rôtir

mini attriaux, roesti et poireaux)

◆ ◆ ◆

Palette de sorbets

Fr. 39.--

Menu 8

Cocktail du châtelain

(écrevisses, avocat, orange)

◆ ◆ ◆

Jarret de porc braisé

Gratin de roesti

Légumes du marché

◆ ◆ ◆

Pommes au vin rouge

Fr. 39.--