

Carte

Entrées

<i>Cromesquis d'aligot à l'Etivaz^{1*} (bio AOP), crème de bacon^{2*}, petits pois</i>	15.-
<i>Rillette de truite de Neirivue³, pickles de radis, jus vert moutardé</i>	16.-
<i>Tarte fine aux légumes de jardin, miel, noix et chèvre frais^{4*}</i>	12.-

Plats

<i>K-ré^{4*} pané, légumes rôtis à l'ail, réduction pommes-vinaigre</i>	28.-
<i>Salade vietnamienne, porc^{2*} émincé caramélisé, aromates du jardin, sauce nuoc-mâm maison</i>	28.-
<i>Kefta de bœuf bio^{5*}, sauce tomate provençale, tagliatelle, gruyère^{6*} (AOP).-</i>	34.-

Desserts

<i>Café gourmand (financier au pavot, moelleux au chocolat, meringue)</i>	10.-
<i>Poire bio pochée dans un sirop maison, glace vanille, ganache chocolat</i>	13.-
<i>Glace du jardin, sablé breton</i>	8.-

Nous servons la fondue au fromage^{6} dans le petit fenil que nous privatisons que pour vous ou en terrasse aux beaux jours, sur réservation.*

Nos producteurs locaux :

*1 Ferme du Plan de l'Ouge | 2 Boucherie Artisanale de l'Etivaz | 3 Pisciculture de Neirivue
4 Fromagerie Fleurette | 5 Ferme de la Rosette | 6 Fromagerie des Moulins |
Crème et beurre de la Fromagerie Fleurette | Œufs de chez Mireille*

et pour votre plus grand plaisir, les fruits et légumes de notre potager.

Nous sommes engagés et labellisés « Fait Maison », « Slow Food » et « Produits Authentiques du Pays-d'Enhaut ».
En cas d'allergies, merci de nous en informer.*

