

# Carte

## Entrées

<b>Poireau vinaigrette</b> <i>Poireaux du jardin, vinaigrette framboise, chèvre frais<sup>1*</sup></i>	13.-
<b>Tacos de gibier</b> <i>Tortillas de blé maison, gibier cuit au vin rouge, crudités</i>	15.-
<b>Velouté du moment</b>	8.-

## Plats

<b>Saucisse<sup>2</sup> rôtie</b> <i>Purée au beurre, pomme cuite au four</i>	28.-
<b>Lasagne de courge</b> <i>Potimarron et bettes du jardin, feta, noix</i>	25.-
<b>Truite saumonée de Neirivue<sup>3</sup></b> <i>Truite grillée, légumes du jardin et crème de cèpes</i>	34.-

## Desserts

<b>Tiramisu du moment</b>	11.-
<b>Tarte fine aux pommes, glace vanille maison</b> <i>(glace framboise selon disponibilité)</i>	12.-
<b>Sélection de fromages du Pays-d'Enhaut<sup>1,4*</sup></b>	15.-

***Nous servons la fondue au fromage<sup>4\*</sup> dans le petit fenil que nous privatisons que pour vous ou en terrasse aux beaux jours, sur réservation.***

*Nos producteurs locaux :*

*1 Fromagerie Fleurette | 2 Boucherie Artisanale de l'Etivaz | 3 Pisciculture de Neirivue | 4 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.*

