

## La carte

# Simplement Bon

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une cuisine. La bonne ! »

Paul Bocuse

Petit pâté de sanglier (Aut) au cognac, chutney de pruneaux et pain de campagne

18.-

Velouté aux 3 courges d'Attalens, crème double et éclats de noisettes

15.-

Salade verte ou salade mêlée

8.-/12.-

## Plats

-La selle de chevreuil (Aut): (min. 2 pers.)

en deux services, sauces et garnitures de saison différentes à chaque service et spätzli maison

59.-p.p.

-Le risotto :

au saumon fumé (No), chou-fleur, brocoli et amandes torréfiées

28.-

-Les tagliatelles fraîches :

au saucisson Vaudois, poireaux, sauce « moitié-moitié » et flambées au Kirsch

26.-

-Le civet de cerf (Aut) :

en cocotte, spätzli maison et garnitures automnales

32.-

## Desserts

*Crème brûlée poire - Läckertli*

12.-

*Tartelette aux agrumes et mousse légère au chocolat*

14.-

*Assortiment de fromages du pays (3/5 sortes)*

12.-/16.-

*Nos glaces et sorbets artisanaux (la boule)*

3,80

*Glaces :*

*Vanille Bourbon / Caramel-fleur de sel / Pistache / Café / Chocolat / Praliné amande-noisette*

*Sorbets :*

*Poire / Mangue / Citron-citron vert / Framboise / Abricot / Fraise*

### *Les Crèmes Glacées Artisanales à l'Italienne*

*Icy Hug, votre créateur de glace artisanale à St-Légier, sur la Riviera vaudoise.*

*Recettes de crèmes glacées artisanales à base de produits laitiers suisses et d'ingrédients de première qualité.*

*Sébastien, le créateur des recettes, est porteur des CFCs de boulanger-pâtissier-confiseur-traiteur-chocolatier-glaçier (1<sup>er</sup> du canton, 4<sup>ème</sup> Suisse). Après s'être formé à Blonay, il est parti se perfectionner à travers la Suisse et le monde, notamment en France et en Australie.*

*Aujourd'hui de retour sur la Riviera vaudoise, il utilise son savoir-faire pour vous régaler avec ses succulentes glaces artisanales.*

# Menu Gourmet

Amuse-bouche du moment

-

Filets de perche du *Lötschberg* marinés et fumés,  
poireaux et pamplemousse

-

Filet de truite blanche de *Chamby* cuit à basse température,  
corne d'abondances et mousseline de pommes de terre au yogourt

ou

Ballotine de volaille de la *Gruyère* à la viande séchée des Grisons et  
polenta à l'estragon gratinée au fromage de Jaman

-

Fromages de notre beau pays

-

Prunes du *Valais* comme une tatin et mousse carotte à la cannelle

-

Mignardises

Menu (sans fromages) 70.-

Supplément fromages (3/5 sortes) 12.-/16.-

Truite/perche/volaille : Suisse

# Menu Fin Bec

Amuse-bouche du moment

-

« Opéra » de *lièvre* braisé au vin rouge, foie gras et coings

-

Faisan en deux cuissons, courge Butternut « Barbara » fondante  
et bouillon corsé au poivre Sarawak

-

Trilogie de gibier

(côtelette de chevreuil, médaillon de cerf et joue de sanglier),  
jus à la moutarde de bénichon et garnitures de saison

-

Fromages de notre beau pays

-

Bavarois au *marrons* et compotée de *figues* au Xérès

-

Mignardises

Menu complet (sans fromages) 87.-

Menu « Qu'une entrée ! » 75.-

Supplément fromages (3/5 sortes) 12.-/16.-

Foie gras : Fr / Faisan : Fr ou GB / Cerf : Aut ou Esp / Chevreuil, sanglier et lièvre : Aut

*Pour connaître nos nouvelles cartes, nos menus du jour ou nous laisser  
votre avis, n'hésitez pas à nous suivre sur :*



*@auberge.st.legier*



*aubergestlegier*



*« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir  
de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du  
label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs  
(FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».*

***Auberge Communale de St-Légier***

*Emilie Konrad-Schuler et Julien Konrad*

*www.auberge-st-legier.ch*

*+41 (0)21 943 11 77*



*Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise  
Merci de nous annoncer les allergies ou régimes alimentaires en début de repas*