

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

MENU « LA CHASSE AU CHALET »

Terrine de sanglier Vaudois de la boucherie du Jorat et salade de saison

Ou

Velouté de potimarrons aux
éclats de châtaignes caramélisées

Raviolis de Novena au fromage de montagne et
crème de Sbrinz

Noisette de chevreuil (AUT) sauce grand veneur à la raisinée, Spaëtzlis maison
et garniture chasse

Coupe Mont-Blanc
Vermicelles* de marrons, meringues maison
et crème chantilly

Menu 4 plats à CHF 69.- par personne

LES SUGGESTIONS D'AUTOMNE

A l'apéro : Saucisse sèche de sanglier Vaudois de la boucherie du Jorat 19.00

En entrée : Gnocchis de Novena et sauce à la truffe de la région 19.00

Les plats :

Assiette du chasseur bredouille !

Spaëtzlis maison et grande garniture chasse 29.00

Civet de sanglier Vaudois entièrement fait maison

Spaëtzlis maison et garniture chasse 39.00

Entrecôte de Cerf Vaudois 200gr, sauce grand veneur à la raisinée, Spaëtzlis
maison et garniture chasse 60.00

Pour le dessert : Coupe Silis : Vermicelles* de marrons, glace à la truffe d'été,
coulis de chocolat, meringues maison et crème chantilly 15.00

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

