

Carte des mets

L'équipe des Escapades Gourmandes a le plaisir de vous faire découvrir la carte d'un printemps.



Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

SALADE DE CRUDITÉS 12.-



Salade de crudités variées / Tuile de gruyère de Peney-le-Jorat

FEUILLETÉ / ASPERGES / MORILLES 14.-



Feuilleté / Asperges / Crème de morilles

CARPACCIO D'AGNEAU 16.-

Carpaccio d'agneau / Mesclun / Focaccia au romarin

Supplément de 8.- pour chaque entrée si vous la souhaitez en plat principal

Plat végétarien



Les Poissons & Coquillages

CIGALE DE MER 39.-

Cigale de mer / Risotto arborio / Légumes croquants

MORUE 34.-

Effilochée de morue / Ecrasée de pommes de terre / Mesclun

ROUGET 36.-

Filets de rouget / Piquillos / Sauce au chorizo / Riz venere

Les Viandes

JOUES DE PORC / BAROLO 32.-

Joues de porc braisées / Velours de barolo / Tagliatelles fraîches

ONGLET DE BOEUF 38.-

Onglet / Pommes gaufrettes / Mesclun / Jus à l'échalote

PARMENTIER DE CANARD 36.-

Canard / Mousseline de pommes de terre / Mesclun / Jus corsé

Les Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 12.-

Chutney de saison / Accompagnements

Les Desserts

PANNA COTTA GINGEMBRE 9.-

Panna cotta gingembre / Ananas cuit dans son jus vanillé / Croustillant coco

TARTE CITRON 11.-

Sablé / Crème citron / Meringue croustillante / Sorbet basilic

CHOCOLAT 9.-

Moelleux au chocolat / Glace vanille-armagnac

TIRAMISU 10.-

Biscuit imbibé au café et marsala / Crème mascarpone / Cantucci noisette

Menu du jour

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 28.-

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 25.-

PLAT DU JOUR 19.-

Provenance poissons : cigale : KE – morue : NO – rouget : FR

Provenance viandes : agneau : EI – porc : CH – bœuf : CH – canard : FR

Menu dégustation (dès 2 personnes)

FEUILLETÉ / ASPERGES / MORILLES



Feuilleté / Asperges / Crème de morilles

PARMENTIER DE CANARD

Canard / Mousseline de pommes de terre / Mesclun / Jus corsé

CHOCOLAT

Moelleux au chocolat / Glace vanille-armagnac

Dégustation 3 services : Entrée, Viande, Fromages ou Dessert 55.-

Supplément : Accord mets et vins 15.-

Dégustation 4 services : Entrée, Viande, Fromages et Dessert 65.-

Supplément : Accord mets et vins 21.-

Allergies

Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus