Auberge de la MAIRIE

MENU de Saison 65.-

Entrée

Velouté de Butternut aux noisettes torréfiée

Espuma noisettes et chips de pain d'épices

Ou

Malakoff au gruyère corsé

Plat

Filets de caille aux morilles et vin jaune

Polenta snackée au parmesan et légumes du marché

Ou

Noix de Saint jacques sauce Noilly Pratt à la clémentine

Risotto de sarrazin au citron confit et fine purée de patate douce au gingembre

Dessert

Le duo de desserts maison

Auberge de la MAIRIE

		Entrée / Plat
Salade mixte Mélange de salade verte, carotte et betterave, pousses d'oignon et vinaigrette maison		8.-
Malakoff au gruyère corsé Saladine et pickles	2 pièces / 3 pièces	14.- / 21.-
Terrine de Foie gras maison Toasts et chutney à la mangue		24.- / 29.-
Velouté de Butternut aux noisettes torréfiées Espuma noisettes et chips de pain d'épices		14.- / 19.-
Filets de caille aux morilles et vin jaune Polenta snackée au parmesan et légumes du marché		45.-
Filet de bœuf grillé, jus de veau corsé Mousseline de pomme de terre et céleri saveur truffes, tuile sarrazin grillé, légumes de saisons		48.-
Croustillant de Ris de veau, granola et jus en réduction Choux fleur en deux textures, oignons grelots, pommes de terre rattes et courge rôtie au miel		42.-
Noix de saint jacques, sauce Noilly Pratt à la clémentine Risotto de sarrazin au citron confit et fine purée de patate douce au gingembre		45.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

Auberge de la MAIRIE

LES MENUS TARTARES

Avec salade mixte en entrée

Tartare de dorade sauce ponzu **46.-**
Avocat, cébette, oignon rouge, sésame grillé et coriandre
Pommes paille*

Tartare de Bœuf au foie gras maison **48.-**
Toasts et frites du terroir*

Tartare de Bœuf traditionnel **42.-**
Toasts et frites du terroir*

Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan **45.-**
Toasts et frites du terroir*

Tartare de Bœuf façon Thaï **43.-**
Chips de crevettes* et frites du terroir*

Tartare de Bœuf au basilic **42.-**
Toasts et frites du terroir*

Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche Parmesan et roquette **44.-**
Toasts et frites du terroir*

LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages **34.-**
Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits
Tomate, salade et Frites du terroir*

Filets de perches **43.-**
Beurre blanc citronné et pommes paille*

Cuisses de grenouilles en persillade **41.-**
Pommes paille*

MENU Enfant 19.-

Steak Haché - Frites du terroir* ou légumes

Ou

Filets de perches - Beurre blanc, pommes paille* ou légumes

1 Boule de glace ou sorbet en dessert*

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

Auberge de la MAIRIE

DESSERTS

Pomme Amandine sur sablé breton 13.-
Pomme confite, glace vanille et caramel beurre salé

Crème brulée 12.-
Vanille de Madagascar

Cœur coulant au chocolat 14.-
Glace vanille, chantilly* et amandes effilées

Iles flottantes 13.-
Crème anglaise et amandes effilées

Meringues avec double crème* 12.-

Café gourmand 16.-

Parfait mocca arrosé* 12.-

COUPES DE GLACES ARTISANALES
Glaces Des Alpes*

Coffee time 7.-
Boule de glace ou sorbet avec un expresso

Danemark 14.-
Glace vanille, sauce chocolat maison

Ice coffee 14.-
Glace café arrosée d'un expresso

L'Actuelle 14.-
Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé

Williamine 16.-
Sorbet poire et williamine

Valaisanne 16.-
Sorbet abricot et Abricotine

La Caribéen 16.-
Glace rhum raisin et Rhum Diplomatico

BOULES DE GLACE OU SORBET
Glaces Des Alpes*

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire, verveine

La boule : 4.30- Avec crème : 1.90.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison