

RESTAURANT  
AUBERGE DE VOUVRY

La Carte

d'Hiver

*2021-2022*

## Nos Entrées

<b>Ris de Veau croustillant</b> au Porto, patate douce et fenouil	25.-
🍷 <i>Chardonnay« Vigne de derrière» 2018, Domaine Overnoy – 9,00 chf</i>	
<b>Pâté en croute au Foie Gras maison</b> , pousses de salade	23.-
🍷 <i>Côtes du Rhône La Manarine 2019 – 5,50 chf</i>	
<b>Tarte fine</b> , fondue de poireaux, Wakamé et Calamareti	19.-
🍷 <i>Sauvignon blanc 2020, Thierry Constantin – 9,50 chf</i>	
<b>Saumon fumé maison</b> , sorbet citron Yuzu et biscuit au Seigle Petrossian	26.-
🍷 <i>Petite Arvine, Cave des Amandiers – 9,00 chf</i>	
<b>Velouté Vichyssois</b> et son jaune d'œuf à 63°	15.-
🍷 <i>Païen 2020, Claudy et Shadia Clavien – 9,50 chf</i>	
<b>Salade mesclun du maraicher</b> , vinaigrette miel et citron	12.-

## Nos Plats

### Pièces de Bœuf

Entrecôte		42.- les 200g
Filet de Bœuf	42.- les 100g	52.- les 200g
Pommes de terre grenailles et déclinaison de carottes, sauce Bordelaise		
🍷 <i>Sociando Mallet, Haut Midoc – 9,50 chf</i>		

<b>Suprême de Pintade</b> au Vin Jaune du Jura et Morilles	38.-
Pommes de terre mousseline et légumes de saison glacés	
🍷 <i>Amigne Orange, Cave du Vieux Moulin, Vincent Papilloud – 7,00 chf</i>	
🍷 <i>Pinot Noir 2019, Domaine Overnoy – 9,50 chf</i>	

<b>Agneau aux saveurs du Sud</b> ,	45.-
Hummus, harissa, pignon de pain et mousse d'ail	
🍷 <i>Syrah 2019, Pierre-Maurice Carruzzo – 8,50 chf</i>	

<b>Filets de Perche du Léman</b> , pêcheur Patrice Brügger selon arrivage	42.-
Façon meunière, frites maison et légumes de saison	
🍷 <i>Petite Arvine, Cave des Amandiers – 9,00 chf</i>	

<b>Médallions de Filets de Sole</b>	45.-
Cassolette de Moules Safran, riz aux légumes	
🍷 <i>Sauvignon blanc, Thierry Constantin – 9,50 chf</i>	

<b>Ravioli aux cèpes</b> , sauce à la Truffe et tranches de San Daniel	37.-
🍷 <i>Dama Rossa 2019, Tenuta Luigina – 9,50 chf</i>	

# Nos Desserts

<b>Plateau de Fromages</b>	18.-
🍷 <i>Porto blanc « Tawny 10 ans » Bulas - 7,00 chf</i>	
🍷 <i>Amigne Orange, Cave du Vieux Moulin, Vincent Papilloud – 7,00 chf</i>	
<b>Bavarois caramel salé, pommes et Calvados</b>	18.-
🍷 <i>Calvados « hors d'âge », Michel Huart, 10 ans – 12,00 chf</i>	
<b>Nougat Glacé, miel de noisette</b>	14.-
🍷 <i>Whisky Sour – 12,00 chf</i>	
<b>Moelleux Mangue Chocolat, crème double de Gruyère, boule de glace</b>	20.-
🍷 <i>Rhum ambré, Sample Eleven, 5 ans – 12,00 chf</i>	
<b>Sphère Menthe Chocolat amère, cheesecake et réglisse</b>	16.-
🍷 <i>Valhalla, Koskenkorva – 5,00 chf</i>	
<b>Mignardises de l'Auberge</b>	10.-
Truffes chocolat, Macaron, Fleur de Lotus, Verrine Mangue coco	
<b>L'Artisan Glacier</b>	5.-
Sorbets : Chocolat, Abricot du Valais, Cassis, Genépi, Citron	
Glaces : Vanille, Noisette, Marron	
<i>Supplement : Abricotine, Williamine – 4,00 chf</i>	

- Les origines de nos produits sont affichées sur ardoise en salle.  
- C'est avec plaisir que nos spécialistes vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.  
- L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.  
- Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire.  
- Prix en franc Suisse, TVA incluse.

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



MICHELIN 118 GOURMAND



Gault-Millau

# Le Menu d'Hiver

## Amuse-Bouche

### Saumon fumé maison

Sorbet citron Yuzu et biscuit au Seigle Petrossian

🍷 *Petite Arvine, Cave des Amandiers*

### Velouté Vichyssois

et son jaune d'œuf à 63°

🍷 *Païen 2020, Claudy et Shadia*

### Suprême de Pintade

au Vin Jaune du Jura et Morilles

🍷 *Pinot Noir 2019, Domaine Overnoy*

### Plateau de fromages

🍷 *Porto Blanc « Tawny 10 ans » Bulas*

### Bavarois caramel salé

Pommes et Calvados

**Menu à 99,00 CHF ou 129,00 CHF avec 4 crus au verre**

# Le Business Lunch

Disponible uniquement les midis du mardi au vendredi (hors fériés)

Nous vous proposons un menu à 3 plats

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert

**Menu à 40,00 CHF avec une boisson**