

RESTAURANT AUBERGE DE VOUVRY

Menu d'Hiver



« 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. »

RESTAURANT
AUBERGE DE VOUVRY

Menu d'Hiver

Nos Menus

Le Menu Découverte

Nous vous proposons un menu à 4 plats
1 Amuse-Bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage, 1 Dessert

Menu à 75,00 CHF ou 99,00 CHF avec 3 crus au verre

ou

Le Menu Expérience

Nous vous proposons un menu à 5 plats
1 Amuse-Bouche, 2 Entrées, 1 Plat, 1 Fromage, 1 Dessert

Menu à 85,00 CHF ou 119,00 CHF avec 4 crus au verre

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives de la table

Notre Carte D'Hiver

Nos Entrées

Le Foie Gras de Canard Poêlé, façon pot au feu	29.-
Les Black Tigers En Tempura, sauce au sweet chili et graines de sésame	25.-
Le Saumon des Grisons Mariné au 3 agrumes façon gravlax, crème aigre aux kalamansis	23.-
L'Œuf Fermier Cuit mollet, brioche moelleuse et crémeux de potimarron	18.-
La Salade mêlée de saison	9.-
La Salade verte des maraichers	7.-

Nos Plats

Les Poissons du Lemman selon arrivage Pêcheurs artisans (perches, ombles chevalier, féra, brochets...)	Prix du jour
Le Carré de Porc des Tzinos A basse température, purée de carottes à l'abricot sec et légumes d'hiver	35.-
Le Dos de Cabillaud Cuisson lente, sauce vierge exotique, purée de Potiron au beurre noisette	39.-
Le Tournedos de Filet de Bœuf Rossini du Boucher Race d'Hérens, sauce aux champignons, salsifis glacés à brun	55.-
Le Filet de Canard Duo de patates douces, compotée de Malaga, Sauce au miel du village	32.-
Le Risotto Tessinois dans sa meule entière de Parmesan	Entre 29.-/39.-

Garniture du moment selon arrivage
(Truffes noire, Blanche, Mélange de Champignons sauvage ...)

Nos Desserts

Les Fromages de la région	14
Sélection de trois fromages et salade verte	
La Tarte aux Trio d'agrumes	15
Citron, Orange, Mandarine et Meringue	
Le Crèmeux au lait de Coco et Mascarpone	14
Coulis fruit de la passion et sa tuile	
Le Moelleux au chocolat	17
Cœur coulant au miel, glace vanille (cuisson 15min)	
Le Dessert du jour	10
Selon l'inspiration du chef, demandez à notre personnel	
Les Sorbets *	5
Abricot / Citron / Framboise / Poire	
Les Glaces *	5
Café / Chocolat / Pistache / Vanille / Caramel	

Pour les plus Jeunes

Le Filet de Poisson	18
Sauce tartare et frites du terroir	
La Pièce de Viande	18
Frites du terroir	
Les Pâtes du Jour	18
Et sa sauce du moment	

Les origines de nos produits sont affichées sur ardoise en salle

Prix en Franc Suisse TVA incluse

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire.

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 ».

Notre Crédo :

« Nous privilégions une carte courte mais Fraîche et Faire Maison »

Nos Principaux Fournisseurs :

Ils sont juste à côté et on leur fait confiance :

- *Planchamp à Vouvry pour nos viandes*
- *Le vieux Fournil à Vouvry pour la boulangerie*
- *La Boite à Fromage à Vouvry pour la sélection de fromage*
- *Leguriviera pour la sélection des légumes*
- *Pascal Fracheboud à Vouvry pour les pommes de terre*
- *Brügger Patrice et autres pêcheurs artisans pour les Poissons du Léman*
- *Vins et Conseils 1870 à Monthey pour les vins suisses d'autres cantons*

**Sur les Réseaux Sociaux sous le Nom
de :**

@restabergevouvry