



MENUS A CHOIX

01



LA MASSETTE

ENTRÉE

VELOUTÉ
ou SALADE VERTE

PLAT

LES MACARONIS DE
CHALET macaronis,
crème, fromage, dés de
jambon à l'os de la
Gruyère

DESSERT

LA MERINGUE de la
Gruyère, Sven MEIER à
Enney, double crème de
Sébastien PILLER
fromagerie de Charmey

39.00



LA PINCE

ENTRÉE

VELOUTÉ
ou SALADE VERTE

PLAT

FILET DE DORADE
émulsion de crustacés,
pomme de terre rôtis et
ses légumes de saison

DESSERT

BOULE DE GLACE double
crème de la Laiterie de
CHARMEY

58.00



LE MARTEAU

ENTRÉE

LA PLANCHETTE viande
séché, saucisson, jambon
et lard de Raphaël
GACHET boucherie de
Charmey

PLAT

LA MOITIÉ-MOITIÉ OU LA
VACHERIN fondue aux
fromages, Gruyère et/ou
Vacherin accompagné de
pommes de terre et du
pain de Robert
AUDERGON boulangerie
de Charmey

DESSERT

LA MERINGUE de la
Gruyère, Sven MEIER à
Enney, double crème de
Sébastien PILLER
fromagerie de Charmey

57.00

La Carte complète des Vins du Restaurant est disponible, merci de vous adresser à notre personnel de service



MENUS A CHOIX

02



L'EAU

ENTRÉE

SALADE DU CHEF

PLAT

FONDUE CHINOISE
boeuf et poulet mariné,
sauces et frites, à volonté

DESSERT

LES DÉLICES
GRUYÉRIENS, selon
l'inspiration du moment

49.00



LE FEU

ENTRÉE

SALADE DU CHEF

PLAT

FONDUE CHINOISE
boeuf, sauces et frites, à
volonté

DESSERT

LES DÉLICES
GRUYÉRIENS, selon
l'inspiration du moment

52.00



LA MARÉCHAL

ENTRÉE

SALADE DU CHEF

PLAT

FONDUE CHINOISE
duo boeuf tendre et boeuf
épicé, poulet mariné,
sauces et frites, à volonté

DESSERT

LA MERINGUE de la
Gruyère, Sven MEIER à
Enney, double crème de
Sébastien PILLER
fromagerie de Charmey

55.00

La Carte complète des Vins du Restaurant est disponible, merci de vous adresser à notre personnel de service



MENU A CHOIX

03



L'ENCLUME

ENTRÉE

TRUITE SAUMONÉE
GRAVELAX myrtilles,
baies roses, pickles
d'oignons rouges,
saladine

PLAT

MIJOTÉ DU PATRON
viande cuisinés
selon la saison et son
inspiration

DESSERT

LA MERINGUE de la
Gruyère, Sven MEIER à
Enney, double crème de
Sébastien PILLER
fromagerie de Charmey

66.00



LA BRAISE

ENTRÉE

VELOUTÉ
ou SALADE VERTE

PLAT

FILET MIGNON de porc en
crépinette, roulé au
jambon cru, sauce
moutarde en grain, gratin
de pomme de terre et
légumes de saison

DESSERT

CRUMBLE DU CHEF
pommes confites, glaces
caramel, coulis de beurre
salé

69.00



LA SOUDURE

ENTRÉE

CROÛTE AUX
CHAMPIGNONS des bois,
pain mi-grillé

PLAT

L'ENTRECLUME
entrecôte de boeuf 250gr,
sur réchaud, sauce Poya,
frites et légumes de
saison

DESSERT

CRUMBLE DU CHEF
pommes confites, glaces
caramel, coulis de beurre
salé

77.00

La Carte complète des Vins du Restaurant est disponible, merci de vous adresser à notre personnel de service