

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Claude Brin et sa brigade vous proposent leur carte d'hiver, où délices, gourmandises et saveurs se mélangent à foison.

Les mises en bouche

Marbré de foie gras de canard, gelée de fruits au Macvin,
Jeunes pousses CHF 28.-

Soupe de champignons du moment,
Œuf éclaté et copeaux de coppa
CHF 14.-

Salade au magret fumé et fruits du mendiant
CHF 23.-

Potée aux légumes de saison, notes herbacées du potager,
Sorbet betteraves, craquelin d'échalotes aux noix
CHF 18.-

Agnolotti à la tomme de Rougemont,
Brisure de noix et truffe
CHF 21.-

Salade de homard aux pointes d'asperges,
vinaigrette d'orange sanguine
CHF 34.-

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Le meilleur du pêcheur

Dos de sandre, croûte de noisettes et amandes,
Artichauts et mousseron des prés, jus à l'oseille
CHF 32.-

Filet de loup de mer, légumes de nos cantons,
pointe de curry, poêlée de moules de Bouchot
CHF 36.-

Noix de coquilles Saint-Jacques gratinées au Gruyère,
tombée d'endives au vin jaune
CHF 41.-

Filet de Saint-Pierre rôti, chutney de figues et tomates,
Jus de carottes au gingembre et citron vert
CHF 42.-

Les sélections du boucher

Provenance des viandes :

veau : Suisse, bœuf et volaille : Suisse et France, agneau : Ecosse et Nouvelle-Zélande

Poitrine de canard des Landes rôtie aux épices,
Figs noires aux amandes et vanille
CHF 32.-

Carré d'agneau rôti en cocotte de foin, légère infusion de thym,
Vinaigrette aux pignons de pins
CHF 39.-

Filet de bœuf aux carottes, sauce miroir au sel de Guérande
CHF 44.-

Côte de veau rôtie, purée de pommes de terre à l'huile de truffe,
Légumes oubliés au jus de veau
CHF 45.-

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Les gourmandises

Cylindre caramel au beurre demi-sel,
biscuit chocolat grand cru « Manjari » CHF 14.-

Blanc manger à l'amande, figues rôties au miel,
glace au pain d'épices CHF 14.-

Duo crémeux aux marrons et chocolat,
compote d'oranges, glace au rhum CHF 14.-

Déclinaison gourmande CHF 14.-

Floralie de sorbets CHF 13.-

Les fromages du moment CHF 10.- à CHF 20.-

Les vins au verre

Les Blancs

Villette Domaine de la Crausaz, J.&M. Dizerens
le verre CHF 6.80, la bouteille CHF 47.60

Bianco Nobile 2009, Marchesi Pinelli Gentile (Italie)
le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

Entre-Deux-Mers Réserve 2010, Château Tour de Mirambeau
cépages: sauvignon, sémillon, muscadelle
le verre CHF 7.-, la bouteille CHF 49.-

Les Rouges

Pinot Noir Fût de Chêne, J.&M. Dizerens
le verre CHF 6.80, la bouteille CHF 47.60

Rosso Nobile 2006, Monferrato Rosso (Italie)
cépages: barbera et cabernet-sauvignon
le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

Habla del Silencio 2010, Extremadura/Trujillo (Espagne)
cépages: syrah, cabernet-sauvignon, tempranillo
le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

Tous nos prix incluent la TVA et le service, taux de change indicatif : 1 € = 1.55 CHF
Le taux de change de l'hôtel du jour sera utilisé au moment du paiement.