

Bienvenue à la Brasserie du Cervin

Karim, Inti et Gerardo se feront un plaisir de vous faire découvrir notre carte automnale et notre menu chasse

ENTRÉES

Salade de pickles	6.00
Tarte feuilletée aux oignons grenadines, pêches et fromage de chèvre rôtis, mesclun fleuri, pickles & vinaigrette au sirop d'érable	15.00
Planche de charcuteries du Cervin, entrée/plat	19.00/30.00

PLATS

Risotto de Fregola Sarda aux cèpes et morilles, parmesan, chips de riz et pavot	30.00
Filet de boeuf, mousseline de patates douces, pommes de terre grenaille et brocoli en persillade, sauce béarnaise	40.00
Poulpe grillé à partager (min. 2 personnes), pommes de terre grenaille, mesclun de salade et sauce béarnaise au curry vert	29.00/personne

DESSERTS

Café gourmand et ses mignardises du moment	12.00
--	-------

POUR LES ENFANTS

Gratin de pâtes, tranche de jambon blanc ou croquettes de saumon et sauce fromagère avec glace 2 boules au choix (chocolat, vanille, fraise, coco, abricot, caramel)	12.00
--	-------

MENU CHASSE

A l'affût du gibier

Amuse-bouche

En Forêt

Crème de champignons, cèpes et girolles en persillade, opaline cacao

Retour à la tsiçgière

Pithiviers de caille et fois gras, mille-feuille de pommes de terre aux châtaignes & girolles au parfum de truffe, jus de caille au porto

Fraîcheur sous les étoiles

Autour de la figue en deux services : En crémeux et espuma au safran, figue fraîche rôtie à l'huile de noix et au miel de montagne, granité de figue de barbarie & tuiles au marron

90.00 par personne

CHASSE À LA CARTE

Entrées à choix

Crème de champignons, cèpes et girolles en persillade, opaline cacao	19.00
Velouté de courge à la vanille, croustis de foie gras & beurre de courge à la fève tonka	20.00

Plats à choix

Pithiviers de caille et fois gras, mille-feuille de pommes de terre aux châtaignes & girolles au parfum de truffe, jus de caille au porto	54.00
Le cerf en deux services : En filet mignon et tartare, gyoza aux girolles et lard du Valais, sauce grand veneur au poivre timut	45.00

Desserts

Autour de la figue en deux services : En crémeux safrané et espuma, figue fraîche rôtie à l'huile de noix et au miel de montagne, granité de figue de barbarie & tuiles au marron	18.00
L'amandier Sacher aux myrtilles, crème pâtissière au romarin et glace capuccino	16.00

Provenance de la viande : CH, FR

Provenance du poisson : Méditerranée

BON APPÉTIT !