

## CARTE DU SOIR

# *Le Chalet Suisse vous souhaite la* **BIENVENUE**

### **ENTREE au choix 20€**

- Saumon fumé mariné, pommes à l'huile
- Pot au feu de foie gras de canard poêlé
- Poêlée de champignons des bois, fèves et magret fumé
- Velouté du moment

### **PLAT au choix 26€**

- Croque Monsieur à la truffe, petite salade
- Blanquette de coquilles St Jacques
- Filet mignon de veau snacké, sauce foie gras
- Bouillabaisse de lotte
- Pluma de cochon ibérique, mousseline de carottes et citron confit
- Coquillettes jambon et comté

### **Fondue vigneronne 32€/Personne**

(2personne minimum)

- Fondue vigneronne au boeuf
- fondue vigneronne au canard
- Fondue vigneronne boeuf et canard

# CARTE DU SOIR

## FROMAGES

2 personnes minimum

- Fondue suisse moitié-moitié 34€/personne
- Fondue suisse moitié-moitié Morilles 38€/personne
- Fondue suisse moitié-moitié crème de truffe 38€/personne
- Fondue suisse chèvre-brebis 34€/personne
- Raclette chèvre et charcuterie 36€/personne
- Raclette chèvre et saumon fumé 38€/personne
- Raclette traditionnelle et charcuterie 36€/personne
- Raclette traditionnelle et saumon fumé 38€/personne

## Desserts 10€

- Crème brulée aux marrons
- Tartelette aux myrtilles
- Moka-café
- Bavaois vanille/caramel
- Café gourmand

 FAIT MAISON	 PRODUITS LAITIERS
 POISSON	 GRAINES MOUTARDE
 PORC	 CRUSTACÉS
 MOLLUSQUES	 CELERI
 BLÉ	 OEUFS
 NOIX	 FRUITS A COQUE ET SESAMES

PRIX TTC / PRIX EN EURO / SERVICE COMPRIS