



## Les Entrées

**Le Velouté de Potimarron de la Ferme Courtois à Sauverny** Condiments acidulés

**La Terrine de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest**  
Chutney de pommes du Domaine de Bluë, Founex

**L'Œuf Parfait Suisse**   
Mousseline de topinambour, mousse au porto

**Le Gravlax de Saumon Mariné à la Betterave**  
Mousse de baie rose

**Les Huîtres de Marennes d'Oléron N°3**  
Vinaigre à l'échalote et beurre iodé aux algues (3 pièces)

**Les Malakoff**   
De l'atelier recette de Vinzel et son bouquet de salade mêlée

## Les Assiettes à Partager ou pas

**Les Huîtres de Marennes d'Oléron N°3**  
Vinaigre à l'échalote et beurre iodé aux algues (6 pièces)

**L'assiette de Fromages et Charcuteries du Pays**

**L'assiette Dégustation**  
2 Huîtres de Marennes d'Oléron N°3,  
2 morceaux de terrine de foie gras et chutney,  
2 tranches de gravlax de saumon et mousse baie rose

## Les Salades

**La Salade César au Poulet Croustillant**

**La Salade César aux Gambas**

**La Salade Mêlée**

12	<b>La Piccata de Bœuf de nos Alpages</b> Rassis sur os, jus corsé, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe et salsifis rôtis	40
18	<b>La Piccata Planted</b> Jus aux 4 épices, écrasé de pomme de terre et légumes de saison. (Planted est une protéine végétale suisse à base de pois.)	36
16	<b>Le Filet de Veau</b> Jus corsé aux éclats de marrons, mille-feuille de pomme de terre et légumes de saison	49
17	<b>Le Suprême de Pintade</b> Sauce au foie gras, mille-feuille de pomme de terre et purée de panais	36
13	<b>Les Noix de Saint-Jacques Poêlées</b> Crèmeux de panais à la vanille, bisque d'écrevisses du Léman, garniture de légumes	42
14	<b>Les Filets de Perche</b> Beurre blanc au citron, pommes frites du Léman* et salade mêlée	42
24	<b>Le Risotto Carnaroli aux Marrons et Champignons</b> Croustillant de parmesan	26
25	<b>Les Pennes à la Napolitaine</b>	24
24	<b>Le Tartare de Bœuf au Couteau Traditionnel</b> Pommes frites du Léman* et salade mêlée	36
27	<b>Le Burger du YOTEL</b> Pommes frites du Léman* (buns, burger de bœuf de nos pâturages, salade, tomates, oignons confit, Vacherin Fribourgeois, sauce maison)	27
27	<b>Le Fish &amp; Chips*</b> Sauce tartare et sa salade	27

Végétarien Végétalien

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel.

Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse.  
[hvggeplace.com](http://hvggeplace.com)



## Les Desserts

### L'assiette de Fromages

De nos cantons

12

 Végétarien  Végétalien

### Le Tiramisu

À la crème et aux éclats de marrons

11

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel.

### Les Profiteroles à la Cannelle

Sauce au chocolat chaud

12

Les plats de ce menu (à l'exception de ceux marqués d'un (\*) et des condiments utilisés comme base pour nos sauces) sont entièrement créés dans la cuisine de notre restaurant à partir de produits faits maison ou avec des produits de cuisine traditionnels selon les critères du label « Fait Maison ».



### La Bûche de Noël

Fruit de la passion / coco

12

### La Crème Brûlée

Aux saveurs de Noël

10

### Le Café Gourmand

4 gourmandises

15

### La Salade de Fruits de Saison

8

### Provenances

#### Sélection de Glaces et Sorbets

de L'artisan Glacier

1 boule

4,5

**Suisse:** Bœuf, poulet, veau, œufs

2 boules

7

**Europe du nord:** Fish and chips

3 boules

9,5

**Norvège:** Saumon

**Vietnam:** Gambas

**Estonie, Irlande:** Perche

**France:** Foie gras, huîtres, pintade, Saint-Jacques

## Suggestion du Jour

Disponible du lundi au vendredi midi 12h-14h

Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse.

### Entrée + Plat + Dessert

37

[hvggeplace.com](http://hvggeplace.com)

### Entrée + Plat ou Plat + Dessert

30

### Plat

22