



Les Entrées


Le Velouté de Potimarron de la Ferme Courtois à Sauverny 	12
Condiments acidulés	
La Terrine de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest	18
Chutney de pommes du Domaine de Bluë, Founex	
L'Œuf Parfait Suisse 	16
Mousseline de topinambour, mousse au porto	
Le Gravlax de Saumon Mariné à la Betterave	17
Mousse de baie rose	
Les Huîtres de Marennes d'Oléron N°3	13
Vinaigre à l'échalote et beurre iodé aux algues (3 pièces)	
Les Malakoff 	14
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	24
Vinaigre à l'échalote et beurre iodé aux algues (6 pièces)	
L'assiette de Fromages et Charcuteries du Pays	25
L'assiette Dégustation	24
2 Huitres 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	23
La Salade César aux Gambas	23
La Salade Mêlée 	7

Les Plats

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

 Végétarien  Végétalien

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

Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse.
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

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

Sélection de Glaces et Sorbets de L'artisan Glacier

1 boule

4,5

2 boules

7

3 boules

9,5

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 ».



Provenances

Suisse: Bœuf, poulet, veau, œufs

Europe du nord: Fish and chips

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

Entrée + Plat + Dessert

37

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

30

Plat

22

Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse.

hvggeplace.com