

LE
Vignier

HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE



www.vignier.ch

LE
Vignier



CARTE GASTRONOMIQUE

PROPOSITIONS À LA CARTE

ENTRÉES

27.-

Terrine de foie gras et crème de potimarron au magret fumé ^(FR)

Filet de turbot à la betterave ^(Atlantique)

Risotto à la truffe de Bourgogne

Scampi grillé au pamplemousse rose ^(Afrique du sud)

Filet de bar aux poireaux ^(Atlantique)

PLATS

52.-

Filet mignon de Pata Negra aux champignons de saison ^(ES)

Filet de bison aux cardons ^(Canada)

Filet de rouget au curry ^(FR)

DESSERTS

19.-

Chariot de fromages

Japonais cassis noisette

Brownies aux noix de pécan et parfait glacé au chocolat blanc

Dessert du jour

Menu dès deux personnes
Changement sur les menus: 5.-

MENU DÉCOUVERTE

SANS FROMAGE

129.-
119.-

Amuse-bouche

* * *

Terrine de foie gras et crème de potimarron au magret fumé

* * *

Filet de turbot à la betterave

* * *

Risotto à la truffe de Bourgogne

* * *

Filet de bison aux cardons

* * *

Chariot de fromages

* * *

Brownies aux noix de pécan et parfait glacé au chocolat blanc

MENU HIVERNAL

89.-

Amuse-bouche

* * *

Scampi grillé au pamplemousse rose

* * *

Filet de bar aux poireaux

* * *

Filet mignon de Pata Negra aux champignons de saison

* * *

Verrine au vin cuit, sorbet aux pruneaux

MENU D'AFFAIRES

49.-

Entrée

* * *

Plat principal

* * *

Dessert

Suivant les arrivages, uniquement à midi du mardi au samedi