

LE
Vignier
HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE
ROMANTIK

www.vignier.ch

LE
Vignier



CARTE GASTRONOMIQUE

PROPOSITIONS À LA CARTE

ENTRÉES

27.-

Symphonie de foie gras à la poire à botzi et grué de cacao (FR)

Noix de St-Jacques de Normandie, gnocchi de betterave et fève de Tonka (FR)

Nage de langoustine aux salicornes et perles de yuzu (FR)

Crevette sauvage de Patagonie au pomelo et carottes violettes (Argentine)

Filet de dorade à la courge et cassis (FR)

PLATS

52.-

Filet de bar sauvage aux endives et pomme verte, riz sauvage (FR)

Filet mignon de veau aux herbes, pommes champignons (CH)

DESSERTS

19.-

Chariot de fromages

Sphère chocolat mandarine

Déclinaison aux pruneaux

Menu dès deux personnes

MENU D'AFFAIRES

55.-

Amuse-bouche

Entrée

Plat principal

Dessert

Suivant les arrivages, uniquement à midi du mardi au samedi

MENU DÉCOUVERTE

SANS FROMAGE

129.-

119.-

Amuse-bouche

Symphonie de foie gras à la poire à botzi et grué de cacao

Noix de St-Jacques de Normandie, gnocchi de betterave et fève de Tonka

Nage de langoustine aux salicornes et perles de yuzu

Filet mignon de veau aux herbes, pommes champignons

Chariot de fromages

Sphère chocolat mandarine

MENU DE SAISON

89.-

Amuse-bouche

Filet de dorade à la courge et cassis

Crevette sauvage de Patagonie au pomelo et carottes violettes

Filet de bar sauvage aux endives et pomme verte, riz sauvage

Déclinaison aux pruneaux

TVA 7.7 incluse

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.