

La carte

Entrées

Velouté de panais aux éclats de foie gras	13,50 €
Salade de chèvre du Peute Goutte, brioche anisée maison, pignons de pin, lard fumé au sapin et pommes au miel	12 €
Rillettes de rougets au piment d'Espelette et tortillas	11 €
Carpaccio de veau, bargkas, raifort, pickles maison et pesto de cresson	13,50 €

Plats

Demi Munster fermier pané, potatoes maison et salade verte	17,50 €
Pavé de truite, sauce vierge de champignons *	18,50 €
Burger du Chalet râpés de pommes de terre, steak haché black angus, lard, munster et sauce moutarde à l'ancienne	17,50 €
Faux filet Limousin et son jus, cuisson basse température *	22 €
Risotto végétarien	17 €
Poisson du jour *	xxx €

(*) Plats accompagnés de purée de patates douces et petits légumes de saison

Desserts

Trio de fromages fermiers	6,50 €
Moelleux au chocolat, boule de glace artisanale	6,50 €
Panna cotta	6,50 €
Tiramisu	6,50 €
Mille feuilles	6,50 €

Menu

29.50€

Salade de chèvre

ou

Rillettes de rouget

Demi magret de canard à la vanille

ou

Pavé de truite, sauce vierge de champignons

Dessert au choix

Menu Enfants (maximum 12ans)

12.50€

Petite truite

ou

Nuggets de poulet

Accompagnement : Potatoes maison ou légumes

Une boule de glace