



MENU D'AUTOMNE

L'ETABLE DES CROSETS





LES ENTRÉES

Ardoise de l'Etable - 28 chf

Viande séchée, saucisson, jambon cru & fromage d'alpage
(Charcuterie de notre boucher Bernard Dubosson)

Foie Gras mi-cuit - 19 chf

Chutney maison à l'abricot-vanille et toast
Avec son verre d'Amigne 3 Abeilles de La Madeleine - 29 CHF

Salade du Jardin (mixte) - 10 chf

LES ENTRÉES AUTOMNALES

Velouté de Potirons et Écume de Châtaignes - 11 chf

Pâté en croute Maison du Chasseur - 18 chf

Os à Moelle Gratiné aux Herbes - 16 chf

Vol au vent Forestier - 14 chf

Tartare de Cerf 90gr. - 18 chf

LES PÂTES

Tagliatelle aux chanterelles fraîches et Noix de chevreuil - 34 chf

Tagliatelle sauce grand Veneur et Noix de cerf - 28 chf

LES FONDUES

Fondue aux Fromages de la vallée - 25 chf

Fondue de L'Étable - 46 chf / personne

env. 250 gr. - min. 2 personnes
Poulet et coin de bœuf mariné, Rumsteak



LES PLATS CÔTÉ MER

Pavé de Saumon label rouge 180 gr. - 28 chf

Gambas rôties au beurre persillé - 36 chf



LES PLATS CÔTÉ TERRE

Coquelet entier rôti à l'ail et au thym - 32 chf

Filet de bœuf 130 gr. - 38 chf

Filet de bœuf 180 gr. - 49 chf

Côtelette d'Agneau 250 gr. - 36 chf

LES PLATS D'AUTOMNE DE JEAN PIERRE, NOTRE CHASSEUR

Côtelette de Sanglier - 36 chf

Duo de Chasse (Cerf et Chevreuil) - 44 chf

Noix de Chevreuil - 46 chf

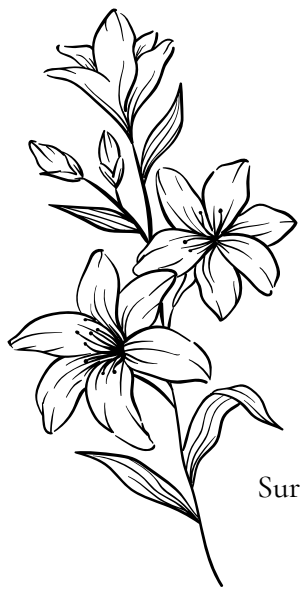
Civet de Cerf - 28 chf

LE COIN DES ENFANTS

Mini steak de Bœuf

ou Filet de poisson pané 80g - 14 chf

Garniture à choix - Frites, Légumes, riz ou Gratin



Provenance de la viande et du poisson : Suisse et UE

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.



L'ETABLE DES CROSETS
CHEMIN DE MARCHEUSSON 10

