

Au cœur d'une idée, l'expérience de l'instant présent.

Nos clients et leur satisfaction sont notre priorité, votre confiance est le socle de notre entreprise. Nous nous entourons de professionnels aux compétences reconnues qui nous motivent à la plus haute performance. Nous nous engageons à vous faire découvrir notre sens de l'accueil et notre savoir-faire en Hôtellerie. La qualité de notre Cuisine reflète notre volonté d'un partage culinaire et d'émotions, d'un souvenir basé sur un travail d'avenir. Derrière chacune de nos recettes, se cache une inspiration, la recherche continuelle de l'excellence. Nous favorisons une consommation responsable, des produits labellisés et locaux, le commerce équitable et le respect de l'environnement font partie de nos priorités.

Ensemble, nous sommes très heureux de vous accueillir au Vieux Chalet.

La Direction Mr. Ziörjen Frédéric

Chef de Service Mr. Laboz Jonathan

Les plats traditions

La planchette gourmande du terroir

Jambon et saucisson de la Borne, viande séchée d'Epagny, saucisse sèche et lard du fumoir
Gruyère, Vacherin et fromages de nos Armaillis

24.-

32.-

La fondue moitié-moitié 220g

De la fromagerie de Sébastien Piller, Val-de-Charmey
Pommes de terre grenailles

26.-

Nos plats signatures

(Selon arrivage et à partir de 2 personnes)

Le loup de mer en croute de sel, vierge de légumes

Garniture de pommes de terre et légumes grillées

54.-/pp

La côte de bœuf maturée, grillée et fumée au bois de hêtre, jus au poivre de Cuba Nueva

Gratin de pommes de terre et légumes grillées

54.-/pp

Le Menu Vieux Chalet

La salade du « Pétolets et du Sarde »

Feuilles de saladine, copeaux de pecorino Sarde, sifflets d'asperges vertes, lardons de cochon d'alpages,
Vinaigrette au miel de pissenlit à la moutarde à l'ancienne

_____ · _____

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons

Rösti croustillant, oignons nouveaux et confit au vinaigre de balsamique

_____ · _____

L'ardoise fromagère de nos Armaillis

Chutney aux fruits de saison

Et / ou

La gourmandise de la Gruyère

Meringue de Botterens, crème double de notre laitier Charmeyan,

Glace à la vanille artisanale et compotée de fruits rouges

Menu 3 plats : 65.-

Menu 4 plats : 72.-

Prix ttc en CHF & service compris - Prices in CHF include tax & service charge.

L'échappée belle

Une carte qui vous donne la possibilité de composer votre menu signature

Le menu « plaisir » en trois temps	69.-
Composé d'une entrée, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert	
Le menu « fantaisie » aux quatre délices culinaires	84.-
Composé de deux entrées, d'un plat et d'un fromage ou d'un dessert	
Le menu « gourmand » au mille saveurs	95.-
Composé de deux entrées, d'un plat, d'un fromage et d'une douceur de notre pâtissier	

Les spécialités raffinées de la cuisine du « Vieux Chalet »

Les entrées

La salade de mesclun	9.-
Vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge	
La salade du « Pêtolets et du Sarde »	17.-
Feuilles de saladine, copeaux de pecorino Sarde, sifflets d'asperges vertes, lardons de cochon d'alpages, Vinaigrette au miel de pissenlit à la moutarde à l'ancienne	
Le filet de truite saumonée de nos lacs, mariné au Gin artisanale des Paccots	23.-
Houmous et pistaches torréfiées	
La raviole « Vieux Chalet » de confit de lapin à l'échalote,	16.-
Jus à la sauge de nos jardins, fèves glacées	
L'œuf parfait de la ferme du Liderrey, morilles	18.-
Espuma de panais parfumé à la fève de tonka	

Les plats

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons Rösti croustillant, oignons nouveaux et oignon de Tropea au balsamique	42.-
La couronne d'agneau d'Irlande rôtie, confit de physalis et jus au thym Boulghour aux amandes, grenades, raisins et limette, mousseline de pois verts	46.-
Le dos de filet de sandre poêlé, sauce morilles au Cognac et asperges Pommes de terre fondantes persillées	41.-
Le confit de joue de porc au cidre Artichaut, olives et légumes printaniers, croustillant de focaccia maison à l'huile vierge	36.-
Le risotto Carnaroli aux asperges et Pernod Craquelin de Parmesan et filet d'huile d'olive Asplanato	28.-

Les desserts

Le Mojito

Sorbet Mojito « spéciale Vieux Chalet »
Arrosé de Proseco BIO

9.-

Le Valaisan

Sorbet Abricot Maison
Une larme d'abricotine

9.-

Le Fribourgeois

Sorbet poire conférence artisanal
Une coulée de poire à Botzi

9.-

Le Sarde

Sorbet citron BIO
Una casque' di Limoncello

D'ici et d'ailleurs

Sorbet baies des bois de notre production
Un nuage de Vodka

9.-

L'ardoise fromagère de nos Armailis Chutney aux fruits et bricelet au cumin	14.-
La mousse limette, limoncello Framboises et glace safran de Pyrène	14.-
Le Crumble de Rhubarbe à la fève de tonka Glace artisanale à la fleur de lait de la laiterie Piller à Charmey	14.-
La meringue et crème double de la Gruyère Glace vanille artisanale et compotée de fruits rouges	12.-
Le moment fraîcheur Choix de glaces artisanales (vanille, chocolat, caramel, café) Et sorbets maison (Ananas, mojito, fraise-vin rouge) Nous vous proposons également les sorbets du moment de notre pâtissier	3.50/ boule
Supplément crème double ou chantilly	3.00.-

Allergies, Nous sommes à l'écoute

Chère cliente, Cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers
Des informations sur les mets
Qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Votre restaurateur