



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

Nos clients et leurs exigences sont notre priorité, votre confiance est le fondement 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 savoir-faire en Hôtellerie. La transparence de notre Cuisine reflète notre volonté d'un partage culinaire, d'un souvenir basé sur un travail d'avenir. Derrière chacune de nos recettes, se cachent une inspiration, la recherche continue 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.

Ziörjen Frédéric

Loeffler Yann

Dosot Peter

Coté apéro en trois déclinaisons

Le Breton

Les huîtres « Ostra Regal » de la famille Boutrais

Trio d'huîtres Ostra Regal N°3 accompagnées d'échalotes au vin rouge, pain de seigle et citron

14.-

L'Italien

Saucisson piquant « Negroni »

Haricots « Badalucco » marinés et baguette de pain

12.-

Le Vieux Chalet

Tapas en 4 déclinaisons

Rillettes de canard, Houmous, tapenade d'olives Taggiasche, courges aigres-douces de Nadine et baguette de pain

12.-

Les plats traditions

La planchette gourmande du terroir <i>Variation de fromages et charcuteries régionales</i>	24.-	32.-
La fondue moitié-moitié <i>De la fromagerie de Sébastien Piller, Val-de-Charmey</i> <i>Pomme de terre grenailles et Mix pickles, 5.- CHF de supplément</i>		23.-

Le Menu Vieux Chalet

La soupe de salsifis aux éclats de noix de macadamia

*L'émincé de filet de veau aux champignons
Rösti croustillant*

*Gourmandise de la Gruyère
La meringue de Botterens, crème double de notre laitier Charmaysan,
Glace vanille artisanale et compotée de fruits rouges*

Menu 3 plats 59.-

Pourquoi pas compléter la découverte de notre terroir

*L'ardoise fromagère de nos Armaillis
Chutney de saison aux fruits*

Supplément 9.-

Le Menu Gourmand

*La terrine de foie gras de canard au Malvoisie et cognac
Chutney de mangue et brioche maison au pain d'épices*

Et / Ou

*L'œuf parfait de la ferme du Liderey aux cornes d'abondances et pleurotes de panicaut
Espuma de pommes de terre et sauce curry*

*Le médaillon de veau et queue de homard
Croustillant de polenta Tessinoise et chou de Milan*

*La découverte fromagère de nos Armaillis
Chutney de saison aux fruits*

Et / Ou

*La poire conférence pochée au vin rouge et Porto, biscuit chocolat Cailler
Glace fleur de lait et tuile au sésame*

Menu 3 plats 72.-

Menu 4 plats 82.-

Menu 5 plats 92.-

Pourquoi pas compléter votre menu avec un pré-dessert

La glace maison au foin de nos pâturages

Supplément 4.-

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

Les entrées

La salade de mesclun	8.-
La salade de homard tiède <i>Médailon de homard, avocat, kumquat, légumes croquants, vinaigrette orange et fruits de la passion</i>	28.-
La terrine de foie gras de canard au malvoisie et cognac <i>Chutney de mangue et brioche maison au pain d'épices</i>	25.-
L'œuf parfait de la ferme du Liderrey aux cornes d'abondances et pleurote de panicaut <i>Espuma de pommes de terre et sauce aux épices d'orient</i>	19.-
La soupe de salsifis parfumée à la truffe du Piémont <i>Éclat de noix de macadamia torréfié</i>	14.-

Les plats

Le filet de cannette au vin cuit et poire à Bötzi <i>Mousseline de patate douce et céleri-branche</i>	36.-
Le filet de bœuf « Angus », échalotes confites au Porto <i>Pommes Anna et chou de milan</i>	52.-
Le ris de veau rôti, jus au poivre Szechuan et médaillon de foie gras poêlé <i>Croustillant de polenta Tessinoise et poireaux</i>	42.-
La solette entière façon « Prince Murat » (400-450gr) <i>Artichaut, jeune pousse d'épinard, capron et citron</i>	48.-
Le Risotto Carnarolio à la truffe noir du Piémont <i>Copeaux de parmesan</i>	34.-

Les Grosses Pièces en 2 services
(Selon arrivage et à partir de 2 personnes)

La côte de bœuf « Tomahawk » rassie sur os 58.-/pp
(Environ 1.2 kg)

Le Bar de ligne en croute de sel 54.-/pp
(Selon arrivage)

Notre chef de service se fera un plaisir de vous proposer les pièces du jour selon l'arrivage

Les desserts

L'ardoise fromagère de nos Armaillis <i>Chutney de saison aux fruits</i>	14.-
Le chaud-froid mangue et coulis maracuja, pistaches et amandes <i>Sorbet à la noix de cocos</i>	14.-
La poire conférence pochée au vin rouge et Porto, biscuit au chocolat Cailler <i>Glace fleur de lait et tuile au sésame</i>	14.-
L'ananas confit sous forme de crumble <i>Sorbet limette et citron</i>	12.-
La meringue et crème double de la gruyère <i>Glace vanille artisanale et compotée de fruits rouges</i>	12.-

Allergies, Nous sommes à l'écoute

*Chère cliente, Cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers
des informations sur le mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

Votre restaurateur.