

**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

Le velouté de panais, nuage de lait,  
Topinambour au sésame torréfié

\_\_\_\_\_ • \_\_\_\_\_

L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons  
Rösti croustillant, oignons nouveau 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

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

<b>La salade de mesclun</b> Vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge	9.-
<b>La salade du « Damounais »</b> Feuilles de doucette, lardons de cochon d'alpages, croûtons, œufs de la ferme et fromage de L'Etivaz Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	18.-
<b>Le carpaccio de filet de dorade à l'huile vierge « Asplanato »</b> Floral de grenade et fruit de la passion	23.-
<b>Le velouté de panais, nuage de lait,</b> Topinambour au sésame torréfié	15.-
<b>L'œuf parfait de la ferme du Liderrey, pleurotes de panicaut et laitue</b> Espuma parmentier et noisettes torréfiées	17.-

## Les plats

<b>L'émincé de veau à la sauce crémeuse aux champignons</b>	42.-
Rösti croustillant, oignons nouveau et confit d'oignon de Tropea au balsamique	
<b>Le carré d'agneau d'Irlande rôti, confit de kumquat et jus au thym</b>	46.-
Polenta croustillante et sifflets de poireaux	
<b>Le cœur de filet de thon rouge « Saku » façon Tataki</b>	41.-
Émulsion lait de noix de coco, gingembre, kaffir sur une note pimentée, noix de cajou Riz jasmin	
<b>La Secreto de porc de nos fermes en confit</b>	39.-
Patate douce et caponata de légumes du soleil, tuile de tapioca croustillante	
<b>Les Trofies au pesto à la Ligurienne</b>	28.-
Pommes de terre et haricots verts glacés	

## 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.-

<b>L'ardoise fromagère de nos Armaillis</b> Chutney aux fruits et bricelet au cumin	14.-
<b>Le chaud-froid de mangue en voile de frangipane</b> Sorbet au lait de coco	14.-
<b>Le « Trifle » praliné et Brownies au chocolat Cailler</b> Glace à la prune et cannelle	14.-
<b>La meringue et crème double de la gruyère</b> Glace vanille artisanale et compotée de fruits rouges	12.-
<b>Le moment fraîcheur</b> 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 Supplément crème double ou chantilly	3.50/ boule    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