

Proposition de menus 2024 – La Rouvenettaz

Menu n°1 à fr. 79.-

Ravioli maison ricotta et épinards, beurre à la sauge

Entrecôte de bœuf diamant, sauce chimichurri et ses garnitures

ou

Queue de langouste (env. 180gr) snackée, sauce aux crustacés et ses garnitures

Cheesecake basilic et sorbet maison citron



Menu n°2 à fr. 89.-

Foie gras de canard au torchon artisanal (40gr)

Ou

Tartare de saumon légèrement fumé

Entrecôte de bœuf diamant, sauce chimichurri et ses garnitures

ou

Queue de langouste (env. 180gr) snackée, sauce aux crustacés et ses garnitures

Etivaz d'alpage au lait cru et sa confiture

Tirami Su maison

Menu n°3 à fr. 98.-

Tartare de saumon légèrement fumé

Ravioli maison ricotta et épinards, beurre à la sauge

Entrecôte de bœuf diamant, sauce chimichurri et ses garnitures

ou

Queue de langouste (env. 180gr) snackée, sauce aux crustacés et ses garnitures

Cheesecake basilic et sorbet maison citron

Menu n°4 à fr. 104.-

Foie gras de canard au torchon artisanal

Bisque d'écrevisses du lac, chips de farina bòna

Entrecôte de bœuf diamant, sauce chimichurri et sa garniture

ou

Queue de langouste (env. 180gr) snackée, sauce aux crustacés et ses garnitures

Etivaz d'alpage au lait cru et sa confiture

Tirami Su maison

Menu Vegan à fr. 67.-

Saladine de Trévise « tardive » aux poires et noisettes

Dahl de lentilles au lait de coco et curry

Burger de légumes (pois chiches, quinoa et betteraves Bio)

courge grillée, sauce relish

Sorbet maison citron ou mangue