

La table d'Héloïse

A partager (2 personnes)

La planche de salaison et fromages de nos alpages	15
Le houmous maison et ses croûtons	10
La tapenade à la tomate séchée et ses croûtons	12
Les malakoffs maison (6 pièces)	12

Entrées

Le foie gras de canard comme une truffe, pomme verte, crème de céleri à l'huile de truffe	21
La salade d'Héloïse, mesclun, jeunes pousses	11
La tourtière de viande au porto, salade d'endives aux noix du pays	16
Le Gravlax de saumon bio, crème d'avocat aux graines de chanvre leche de tigre	15

Plats

Le suprême de pintade rôti, topinambours écrasés aux herbes fraîches légumes d'hiver	28
Les Capelli au blé dur ancien aux champignons, pesto de chou-rouge écume de champignons	21
La joue de bœuf braisée au pinot noir, polenta crémeuse petits oignons, lardons, croûtons	32
La truite de Chamby et lentilles du Jorat aux parfums d'Orient légumes sautés minute	32
Tataki de bœuf mariné au sésame et soja, patate douce légumes d'hiver à la coriandre	37

Desserts

L'assiette de fromages de nos alpages	12
La crème brûlée aux parfums de nougat	10
Le moelleux au chocolat Guanaja, crème glacée aux croquignoles	12
Oups ma tarte au citron, céleri-branche	12