

La-Table d'Héloïse

Plat du jour	18
Menu du jour de la "Maison des Bosquets"	26
Menu découverte une entrée, un plat et un dessert de la carte	54
Menu une entrée et un plat de la carte	45
Menu un plat et un dessert de la carte	41

Entrées

Crème de butternut au curry doux et lait de coco	17
Terrine de chasse Suisse aux pistaches et raisins, chutney du moment	19
Salade d'avocat et pamplemousse, grenade et huile de colza	18
Millefeuille de betteraves au chèvre frais et miel de Forel, noix en crumble	19

Plats

Le chamois du Gantrisch, garniture chasse (Rôti, civet, sauté minutes)	44
Les filets de perches de Loë (150gr), pommes natures, sauce tartare, salade	45
Le cerf du Valais en estouffade, garniture chasse	42
Les gnocchis de ricotta, crème de potimarron, châtaignes rôties et gorgonzola	25
Le pigeon croustillant, purée de patate douce au gingembre, légumes d'hiver	48

Desserts

Le marron croustillant aux graines, sorbet cacao	
Le moelleux au chocolat, crème glacée à la cacahuète	12
La tarte du jour	8
La crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
Le Vacherin Mont d'or, pâte de coing	10

N°8

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.

Provenance des viandes et poissons :
Perches, Chamois, Cerf et porc de Suisse, Pigeon de France