



CAFÉ DES ALPES

GRYON

Menu découverte

Laissez-vous guider avec notre menu découverte en 4 ou 5 plats

4 plats: 95.-/pers.

5 plats: 105.-/pers.

La Carte

Entrées

Crème de panais, huile de truffe blanche, éclats de noisettes	16.-
Salade de rampon, oeuf coulant, vinaigrette au lard, grisini maison	17.-
Tartare de boeuf coupé au couteau, beurre aux fines herbes	21.-/39.-
Gravlax de saumon des Grisons, purée betterave et mayonnaise au raifort	24.-

Plats

Joue de boeuf braisée au vin rouge, polenta Tessinoise et carottes rôties	39.-
Feuilleté de ris de veau aux morilles, jeunes pousses d'épinards	44.-
Filet d'omble chevalier, orzotto aux légumes, coulis de cresson	41.-
Ballotine de pintade fermière, farce au papet vaudois et jus de viande	39.-
Pappardelles fraîches aux champignons et truffe noire	38.-

Pièces de boeuf découpées en salle pour 2 pers. min. (sur réservation !)

Côte de boeuf 68.-/p. - Chateaubriand 72.-/p.

jus de veau à la truffe noire ou sauce béarnaise maison

Desserts maison

Millefeuille de mascarpone à la vanille et fruits rouges tièdes	14.-
Moelleux au chocolat noir, mousse chocolat et langue de chat noisettes	15.-
Tartelette au citron et brisures de meringues	14.-
Dessert du jour	9.-