

Notre suggestion de plats à l'emporter

Nos entrées de saison

- Pâté en croûte de chasse** 6.90 /100 g
Chasse du Pays de Vaud, sanglier, cerf, chevreuil, noisettes, pinot noir, cognac
- Saumon des Grisons et citron yuzu** 8.50/100 g
Carpaccio de saumon des Grisons gravelax, citron yuzu

Nos plats gourmands

- Pintade au cidre** 24.- la portion
Suprême de pintade confite, réduction au cidre, gratin de pommes de terre aux cèpes du Pays-d'Enhaut, légumes de fin d'hiver
- Atriaux de sanglier** 26.- la portion
Pommes mousseline et oignons glacés, sauce grand veneur
- Croustade de poisson de mer** 32.- la portion
Daurade, lotte, saumon, légumes au bouillon et crème de crustacé
- Le cassoulet de « Simone »** 24.- la portion
Saucisse de Toulouse, confit de canard, porc fermier et haricots blancs
- Burger vaudois** 24.- la portion
Steak haché de bœuf (180 g), pain bun's, ½ tomme vaudoise, pommes wedges, garniture, moutarde en grains de Cottens « maison »
- Vol-au-vent de légumes confits et tofu (végétarien)** 24.- la portion
*Wok de légumes racine, bouillon de légumes au soja, pâte feuilletée **sans gluten**, tofu grillé, riz au curry*

Côté traiteur

Saucisse à rôtir de campagne « maison » (crue ou congelée)	2.40/100 g
<i>Porc blanc fermier, boyau naturel, sel de Bex, poivre de Madagascar</i>	
Saucisse à rôtir de sanglier « maison » (crue ou congelée)	3.40/100 g
<i>Sanglier vaudois, boyau naturel, sel de Bex, échalotes, persil</i>	

Côté sucré

Verrine aux trois chocolats	8.- la portion
Sablé ananas et son crémeux lait de coco	8.- la portion

Menu de la semaine

Carpaccio de saumon des Grisons au yuzu,
mousseline aux agrumes et focaccia toastée

Suprême de pintade confite, réduction au cidre, gratin de pommes de terre
aux cèpes du Pays-d'Enhaut, légumes de fin d'hiver

Sablé ananas et son crémeux lait de coco

CHF 49.-

Réservation avant **le mercredi 24 février 2021** et uniquement par téléphone au 058 211 70 50
ou par email à info@lesescapadesgourmandes.ch.

Nos suggestions ainsi que le menu « spécial » sont disponibles du
jeudi 25 février 2021 à 15 h au samedi 27 février 2021 à 18 h.