AUBERGE DE RIVAZ
HOTEL · RESTAURANT · PINTE



ENTREES

Huîtres Marennes Oléron No 3 28.00
6 Huîtres No 3 / Citron / Vinaigre Echalote / Beurre

Gnochetti de féra fumée 22.00
Crème de courge / Billes butternut / Citron caviar

Terrine de Foie Gras de canard maison 32.00
Gel coing & Calvados / Rampon / Toasts pain d'épices

Noix de Saint-Jacques snackées 29.00
Risotto de sarrasin / Herbes marines / Emulsion citron

Emietté de crabe 26.00
Céleri rémoulade / Bergamote / Sauce aux amandes

Farandole d'endives crues et cuites 22.00
Endives au four / Béchamel raifort / Endives marinées

POISSONS

Filets de perche du LEMAN meunière 48.00
OU (selon arrivage)
Filets de perche IMPORT meunière 44.00
Accompagnement : Frites du terroir / Sauce Tartare ou Aioli (à choix)
Supplément double sauce (Aioli et Tartare) *3.50*

Saint-Pierre sauvage en filet 49.00
Côtes de bettes / Epinards / Sauce verte

Crevettes rouges de Patagonie «à la flamme» 42.00
Poireaux rôti / Emulsion gingembre

VEGETARIEN

Risotto Acquerello au chou-fleur 36.00
Crumble d'olives noires / Chou-fleur caramélisé

ALLERGIES ALIMENTAIRES
Pour toute allergie ou intolérance merci de le préciser au moment de votre commande

VIANDES

Chapon farci 52.00
Farce fine foie gras & morilles / Légumes racines / Sauce fumée au thym

Pomme de ris de veau rôtie au beurre 46.00
Condiments grenobloise / Déclinaison de topinambour

Côte de porc de lait 42.00
Chou frisé à la flamme / Kimchi / Jus de porc piquant

Filet de boeuf suisse 54.00
Côte de bettes / Carotte fane / Sauce Cognac

Supplément escalope de foie gras poêlé ***10.00***

SUR COMMANDE (24H) - MINIMUM 2 PERSONNES

HOMARD BLEU DE BRETAGNE (en 2 services) *78.00/pers*

- *1er service : Spaghettoni «Benedetto Cavalieri» à la bisque maison de homard / Tomates confites*
- *2ème service : Homard juste rôti / Tombée de poireaux / Emulsion safran*

SELLE DE CHEVREUIL (en 2 services) *72.00/pers*

- *1er service : Sauce Grand Veneur / Légumes racine / Spaetzli*
- *2ème service : Sauce poivrade / Topinambour confit / Spaetzli*

POUR LES PETITS LOUPS JUSQU'A 12 ANS !

Perches import - Frites - Légumes - Sauce tartare 25.00

Filet de rumsteak - Frites - Légumes - Beurre Café de Paris 25.00

POUR VOTRE COMPLETE INFORMATION

- L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant, mais dans la mesure du possible nous tenons à travailler avec des produits suisses et fournisseurs locaux.
- L'ensemble de nos plats sont faits maison et avec amour, pour votre plaisir.
- Si un convive ou plusieurs ne prennent qu'une entrée, une majoration de CHF 10.- sera calculée par couvert
- S'il n'y a pas d'autre boisson qu'une carafe d'eau, celle-ci sera facturée à CHF 5.-.

Nous vous remercions de votre compréhension

Prix en CHF / TVA 8.1% et service compris.

ALLERGIES ALIMENTAIRES

Pour toute allergie ou intolérance merci de le préciser au moment de votre commande