

Formules Vins et Mets

-

Cave de la Rose d'Or  
Famille Walther Luins

## Spécialités régionales

---

### Plateau charcuterie (4 personnes) 40.-

Salami, tomme vaudoise, gruyère, Tête de moine  
viande séchée des Grisons et du jambon (cou de porc)

### Plateau charcuterie (2 personnes) 20.-

### Malakoffs 45.-

Malakoffs à discrétion avec salade, glace  
En partenariat avec l'auberge de Luins

### Tartare de Boeuf 55.-

Servi avec des chips et pains toast  
En partenariat avec l'auberge des Platanes

### Paella 30.-

## Asiatique 48.-

---

### Entrée

Rouleaux de Printemps et beignets de crevettes

### Plat principal

Canard laqué  
Légumes sautés  
Poulet aigre-doux  
Riz Cantonais

Les vins consommés pendant le repas seront facturés en sus au prix de la cave

# Proposition à 60.-

---

## Les verrines

Mini niçoise  
Mini mozza et tomate cerise au basilic  
Le cuit cru de bœuf roquette et copeaux de parmesan  
Le feta mariné à l'huile de ciboulettes sur caviar d'aubergine  
Le gaspacho de tomate basilic

## Les salades

La salade frisée aux pignons de pin rôtis  
Salade de fond d'artichauts à la Barigoule  
La salade de betterave rouge aux oignons nouveaux

## Le chaud

Le pavé de maigre sauce vierge  
L'émincé de volaille au curry thaï  
les légumes de saison  
Pomme nature  
Le riz basmati

## Les desserts

Tarte pommes cannelle  
Mousse au chocolat croustillant  
Le tiramisu mangue  
La crème brûlée  
Les choux croquant praliné  
Salade de fruits frais

Les vins consommés pendant le repas seront facturés en sus au prix de la cave

# Proposition à 70.-

---

## Les verrines

Tataki de thon et algues Wakame  
La sardine millésimée et poivrons rôtis  
Le cuit cru de bœuf roquette et copeaux de parmesan  
Le feta mariné à l'huile de ciboulettes sur caviar d'aubergine  
Le gaspacho de tomate basilic  
L'ardoise de saucisses et lards secs de Chermignon

## Les salades

La salade de tomate, Buratta et rucula  
La salade frisée aux pignons de pin rôtis  
Salade de fond d'artichauts à la Barigoule  
La salade de betterave rouge aux oignons nouveaux

## Le chaud

Le pavé de saumon sauce vin blanc à l'estragon  
L'émincé de bœuf stroganoff  
Les endives braisées à l'orange  
Pomme boulangère  
Le riz sauvage

## Le plateau de fromage

Tomme de Rougemont  
L'étivaz  
Le vacherin fribourgeois

## Les desserts

Tarte pommes cannelle  
Mousse au chocolat croustillant  
Le tiramisu mangue  
La crème brûlée  
Les choux croquant praliné  
Salade d'ananas au basilic thaï

Les vins consommés pendant le repas seront facturés en sus au prix de la cave

## Proposition à 85.-

---

### Les verrines

Le saumon mariné façon sashimi gingembre japonais  
L'émiettée de crabe sur lit de mangue au poivre du Sichuan  
Petites écrevisses aux agrumes sur guacamole légèrement relevé  
La rilette de fera fumé de chailly salpicon de céleri pomme  
Le lard de colonnata et jeunes pousses de betterave rouge  
Le tartare de truite saumonée à l'aneth et citron confit  
Le tartare de bœuf traditionnel au cognac  
L'ardoise de saucisses et lard sec de Chermignon

### Le chaud

Le filet de dorade à la plancha sauce vierge  
Les gambas poêlées au pastis  
Les aiguillettes de poulet au curry vert  
Les endives braisées  
Les pommes Lyonnaise  
Le riz parfumé

### Le plateau de fromage

Le chèvre frais de Leysin  
L'étivaz  
Le vacherin fribourgeois

### Buffet de dessert

Carac au chocolat  
Le strudel aux pommes et raisins secs  
La crème brûlée pistache  
Les éclaires au café  
Le mille feuilles vanille  
Salade de fraise sirop menthe poivrée

# Proposition à 100.-

---

## Les verrines

Effilochée de crabe sur lit d'algues Wakame  
Brunoise de mangue et tomate et son cuit cru de veau  
Mousseline d'avocat et Gambas rôtie au piment d'Espelette  
Lentilles Beluga à l'huile d'olives persil plat et magret de canard fumé  
L'effiloché d'omble du fumoir de chailly à l'ail des ours  
Le tartare de thon au concombre craquant et fruit de la passion  
Le tartare de veau à l'huile d'olive, moutarde à l'ancienne, roquette et copeaux de parmesan  
Le tartare de fera au lait de coco, amandes, oignons tiges et citron vert  
Le saumon du fumoir de chailly

## Le chaud

Le dos de cabillaud à la vapeur sauce vin blanc au chorizo  
Pièce de porc en cuisson base température jus léger au thym citron  
Le suprême de poulet jaune jus aux baies roses  
Les légumes oubliés en cocottes  
Les pommes nouvelles rissolées senteur du sud  
Le riz pilaf

## Le plateau de fromage

Tomme de Rougemont  
L'étivaz  
Le vacherin fribourgeois

## Buffet de dessert

Tiramisu passion en verrine  
Tarte au poire Bourdaloue  
Mousse au chocolat  
Tartelette maison au citron  
Déclinaison de choux pâtissier  
Sablé breton crémeux pistache  
Salade d'orange parfumée au marasquin