



Propositions de menus pour groupes

Assiette de viande séchée

Fondue au fromage

Salade de fruits

CHF 37.-

Mousse de truite fumée de Vionnaz

Röstis du Grammont

*(röstis, ail, lardons, fromage à raclette
et œuf au plat)*

Tarte aux fruits

CHF 35.-

Salade mêlée

Fondue Taney'arde

*(viande suisse de bœuf et de poulet, marinée aux
herbes du Grand St-Bernard et cuite dans un
bouillon de vin blanc - 250gr par personne)*

Riz et mayonnaises maison

Café glacé

CHF 44.-

Supplément de viande: CHF 5.- / 100gr

Assiette de chez nous

(viande séchée, jambon cru, lard et saucisse sèche)

Raclette

Pommes de terre en robe des champs

Meringue et crème double

CHF 47.-

(minimum 15 personnes)

Assiette de viande séchée

Fondue aux tomates

Pommes de terre en robe des champs

Meringue et crème double

CHF 42.-

Salade paysanne

(avec lardons, croûtons, jambon et œuf)

Fondue bourguignonne

(poulet et boeuf) - 200gr par personne

Riz et mayonnaises maison

Mille-feuille maison

CHF 53.-

Supplément de viande: CHF 5.- / 100gr

Gaspacho aux abricots du Valais

Risotto de Vionnaz au bleu et aux myrtilles

Entrecôte de cerf du Chablais

Garniture de chasse

Tartelette au citron

CHF 58.-

Salade mêlée

Poêlée de spätzlis aux orties "du jardin"

Sauce à la crème et au fromage de Taney

Mousse au chocolat

CHF 33.-

- 1 seul menu par groupe, minimum 5 personnes, sur réservation
- Il s'agit de propositions, les plats peuvent être combinés selon les envies
- Pour tourte, vacherin glacé ou gâteau d'anniversaire, nous contacter
- Confirmation du nombre de personnes 48h à l'avance