

CHERS CLIENTS – BIENVENUE DANS LE JARDIN DE LA PINTÉ!

Menu Dégustation

Carpaccio de betterave

Oeufs de caille rôtis, Salade doucette et vinaigrette à la truffe

Sot l'y laisse rôtis

Risotto au poivre maggia, jus de volaille et cerfeuil

Sorbet mangue-basilic

Entrecôte de cerf

Champignons sautés, panais et jus au cynorhodon

Assortiment de fromages et sorbet fruit et moutarde

Brownie aux noix

Glace caramel, fleur de sel et prunes

Menu La Pinte du Vieux Manoir

Sashimi de thon yellow fin grillé

Avocat, Kroepoeck et brisures de cacahuètes

Filet de bœuf tiède mariné „Hérisson“

Rucola, pommes de terre et vinaigrette à la truffe

Baies des bois marinées

Crème fraîche citron vert, glace vanille et céréales

Menu 6 plats

128.-

Menu 3 plats

89.-

Accompagnement de vin du menu complet 56.-

Accompagnement de vin du menu 3 plats 36.-

NOS HEURES D'OUVERTURE

Mer à Dim: 11.30 – 14.30 heures et 17.30 – 22.30 heures

Lun et Mar: Jours de fermeture

SocialMedia



GLAMPING.COM
A discerning guide to experiential travel

A la carte

ENTRÉES

Froide	petite	grande
Salade mesclun et herbes <i>Cracker de parmesan et vinaigrette de persil</i>	16.-	24.-
Tartare de Thon <i>Salicorne, huile de coriandre et sésame</i>	29.-	36.-
Tartare de filet de bœuf <i>Boule de Belp, mayonnaise de câpre et kresse</i>	32.-	42.-
Carpaccio de jambon de cerf <i>Salade doucette, courge marinée et huile de courge</i>	26.-	32.-
Chaude		
Soupe de carotte et gingembre <i>Coquilles Saint-Jacques rôties et cerfeuil</i>	22.-	32.-
Fromage frais en pâte filo <i>Fregola Sarda, tomates séchées et basilic</i>	22.-	29.-

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf Rossini <i>Foie gras poêlé, pouces d'épinard et risotto a la truffe</i>	49.-
Carré d'agneau du Pays de Galles <i>Chou pointu, Fregola Sarda et jus thym citron</i>	42.-
Suprême de poularde française Label Rouge <i>Champignons sautés, panais et jus de volaille</i>	38.-
Omble chevalier vaudois <i>Bimi glacés, risotto au céleri et écume de curry</i>	38.-
Châteaubriand de bœuf Black Angus (dès 2 personnes) <i>Julienne de haricots vert, pommes de terre romarin au four et jus au Porto</i>	Par personne 54.-

DESSERTS

Baies des bois marinées <i>Crème fraîche citron vert, glace vanille maison et céréales</i>	19.-
Mousse au chocolat <i>Prunes, sorbet mangue basilic et meringue</i>	19.-
Assortiment de fromages Suisse et Français <i>Sorbet aux fruits à la moutarde et pain au noix</i>	19.-
Mini dessert surprise <i>Pour une petite gourmandise</i>	12.-

Tous nos tarifs sont en CHF, service et TVA 8.0% inclus.

Provenance Bœuf: Irlande/GB, Veau: Suisse, Volaille: Suisse/France, Cerf :Autriche



GLAMPING.COM
A discerning guide to experiential travel