CRÊT DE L'ANNEAU
Hôtel
Grill-Restaurant

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

Velouté de courge butternut

PLAT

Légumes d'automne rôtis
Textures végétales

DESSERT

Sablé muesli au chocolat suisse
Crème de marron, texture aux airelles et myrtilles

MENU COMPLET
29.50 CHF



Crêt de l'Anneau

Hôtel
Grill-Restaurant

Entrées

Escargots rôtis au beurre ail et persil

6 pièces — **9.50 CHF**

12 pièces — **14.50 CHF**

Œufs parfaits en meurette

Sauce vin rouge, lard fumé, croûtons au beurre

12.50 CHF

Terrine de chevreuil et sanglier

Garniture et texture aux airelles

13.50 CHF

Velouté de courge butternut

Espuma de lard paysan

9.50 CHF

Cuisses de grenouilles poêlées

Jus corsé de viande et ail et persil

17.50 CHF



Crêt de l'Anneau

Hôtel
Grill-Restaurant

PLATS

Filet mignon de cerf aux morilles	43.50 CHF
Médaillons de chevreuil *Sauce aux airelles*	39.50 CHF
Selle de chevreuil farcie aux morilles et cèpes *Sauce grand veneur*	48.50 CHF
Civet de chevreuil	34.50 CHF
Entrecôte de sanglier *Sauce poivrade*	27.50 CHF
Cuisses de grenouilles en plat	29.50 CHF
Filet de bœuf Voronoff	52.00 CHF





GARNITURE INCLUSE

Purée au beurre
Poire au vin rouge et genièvre
Texture aux airelles
Compotée de pommes
Choux de Bruxelles
Butternut rôti

CRÊT DE L'ANNEAU
Hôtel
Grill-Restaurant

DESSERTS

Pavlova façon Mont-Blanc — **12.50 CHF**
Meringue, crème de marron, myrtilles

Crêpes Suzette flambées — **12.50 CHF**
(réalisée devant vous)

Soufflé à l'absinthe — **9.50 CHF**

Meringue suisse
extra bitter 70 % — **12.50 CHF**

