

RESTAURANT  
**DES SIX-  
COMMUNES**

**MENU DU JOUR ENTRÉE ET PLAT, SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI À 25.- (VOIR ARDOISE)**  
(Hors périodes de vacances)

Prix en CHF

<b>Planchette régionale apéritive</b> <i>Charcuteries de nos montagnes et fromages de la région</i>	27.-
<b>Planchette régionale repas (min 2 pers.)</b> <i>Charcuteries de nos montagnes, fromages de la région, tartare de bœuf truffé, pâté en croûte Richelieu au foie gras, salade, pommes de terre, sauces et condiments</i> <i>Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.-</i>	35.- / pers
<b>Salade du moment</b> <i>Laitue romaine, Gruyère de la fromagerie de la Côte-aux-Fées, pickles, agrumes, graines de courge torréfiées, œuf et gésiers de volaille</i>	entrée 18.- / plat 24.-
<b>Tartare de bœuf aux saveurs truffées</b> <i>Préparé à la minute 100g / 200g</i> <i>Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.-</i>	entrée 19.- / plat 29.-
<b>Pâté en croûte Richelieu au foie gras</b> <i>Salade verte et pickles</i>	26.-
<b>Cassolette d'escargots de Bourgogne</b> <i>Persillade et toast croustillant</i>	27.-
<b>Velouté de butternut</b> <i>Lard, marron et œuf parfait des Ponts-de-Martel</i>	23.-
<b>Sélection de pièces du boucher</b> <i>Accompagnées de pommes nouvelles et légumes hivernaux</i> <i>Supplément Rossini CHF 7.-</i>	prix selon arrivages
<b>Filet de truite môtisane Bio du moment</b> <i>Pommes de terre, navets, blettes et poireaux, beurre blanc au Mauler</i>	39.-
<b>Rosti des Six-Communes</b> <i>Gésiers de volaille, Gruyère, œuf parfait, herbes et salade verte</i>	24.-
<b>Fondue moitié-moitié (min 2 pers.)</b> <i>Pain et pommes de terre</i>	23.- / pers
<b>Fondue au Mauler (min 2 pers.)</b> <i>Pain et pommes de terre</i>	25.- / pers

## Les accompagnements

Petite / Grande portion de frites 8.- / 10.-

Salade verte / mélée 7.- / 9.-

## Desserts

Les pâtisseries du jour 9.-

À choix

Fondue au chocolat Jacot (min 2 pers.) 12.- / pers

Sélection de fruits

Meringue & crème de Gruyère

Glace vanille ou crème, meringues croustillantes,  
double crème de la Gruyère, crème chantilly

12.-

## Coupes de glace

Môtisanne 14.-

Glace à l'absinthe, meringue, crème chantilly

Danemark

12.-

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly

Romanoff

10.-

Glace vanille, fraises fraîches, crème chantilly

Colonel

13.-

Sorbet citron, vodka ou absinthe blanche

Coupe des Gorges

14.-

Sorbet poire, noisettes caramélisées,  
crème fouettée, coulis de fruits rouges

## Sélection de glaces & sorbets à la boule

### GLACES

Vanille de Madagascar

Chocolat noir intense

Café arabica

Noisette du Piémont

Absinthe artisanale

### SORBETS

Citron

Fraise

Framboise

Mangue

Poire Williams

1 boule

4.50

2 boules

8.-

3 boules

11.-



## CARTE MENU DU SOIR

### Entrées

#### LÉGUMES OUBLIÉS

*En velouté, concassé de marron et œuf parfait  
des Ponts-de-Martel*

CHF 21.-

#### FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

*Tombée d'épinards, céleri rave, noix  
et écume en persillade*

CHF 24.-

#### SAUMON FUMÉ

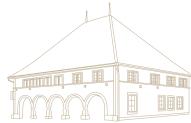
*Clémentine, Mauler et herbes fraîches*

CHF 27.-

#### FOIE GRAS EN TERRINE

*Gelée de mandarine, pain de seigle  
et zestes d'agrumes confits*

CHF 29.-



## CARTE MENU DU SOIR

### Plats

#### RAVIOLES FRAÎCHES AU COING, CACAO ET CRÈME DE FOIE GRAS

*Crème de foie gras, herbes fraîches  
et graines de courge grillées*

CHF 38.-

#### RISOTTO À L'ÉPEAUTRE

*Carottes croquantes et herbes aromatiques*

CHF 28.-

#### FILET DE TRUITE MÔTISANNE BIO

*Pommes de terre, navets, blettes et poireaux  
Beurre blanc au Mauler*

CHF 39.-

#### PAVÉ DE BŒUF FAÇON ROSSINI

*Escalope de foie gras, truffe noire, légumes anciens  
Jus brun truffé*

CHF 49.-

#### SUPRÊME DE VOLAILLE PATTE NOIRE DE LA GRUYÈRE

*Choux verts farcis, lard fumé, pommes de terre confites  
et condiment au marron*

CHF 43.-



## CARTE MENU DU SOIR

### Fromages

#### ASSIETTE DE FROMAGES

CHF 12.-/5 pcs

### Desserts

#### PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Flambé

CHF 12.-

#### SABLÉ FRAMBOISE

*Coulis de fruits rouges, mousse mascarpone  
à la vanille Bourbon*

CHF 12.-

#### POIRE POCHÉE À LA VANILLE

*CHOCOLAT CHAUD JACOT ET CRUMBLE D'AMANDES*

CHF 12.-

#### PÂTISSERIES DU JOUR

À choix

CHF 9.-

#### FONDUE AU CHOCOLAT JACOT (min. 2 pers.)

*Selection de fruits*

CHF 12.- / pers



## CARTE MENU DU SOIR

### Glaces et sorbets artisanaux

#### GLACES

*Vanille de Madagascar, chocolat noir intense, café arabica,  
noisette du Piémont, absinthe artisanale*

**1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 8.-**

**3 boules CHF 11.-**

#### SORBETS

*Citron, fraise, framboise, mangue, poire Williams*

**1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 8.-**

**3 boules CHF 11.-**