



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

**Planchette régionale apéritive** 27.-

*Charcuteries de nos montagnes et fromages de la région*

**Planchette régionale repas (min 2 pers.)** 35.- / pers

*Charcuteries de nos montagnes, fromages de la région, tartare de bœuf truffé, pâte en croûte Richelieu au foie gras, salade, pommes de terre, sauces et condiments*

*Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.-*

**Salade du moment** entrée 18.- / plat 24.-

*Laitue romaine, Gruyère de la fromagerie de la Côte-aux-Fées, pickles, agrumes, graines de courge torréfiées, œuf et gésiers de volaille*

**Tartare de bœuf aux saveurs truffées** entrée 19.- / plat 29.-

*Préparé à la minute 100g / 200g*

*Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.-*

**Pâté en croûte Richelieu au foie gras** 26.-

*Salade verte et pickles*

**Cassolette d'escargots de Bourgogne** 27.-

*Persillade et toast croustillant*

**Velouté de butternut** 23.-

*Lard, marron et œuf parfait des Ponts-de-Martel*

**Sélection de pièces du boucher** prix selon arrivages

*Accompagnées de pommes nouvelles et légumes hivernaux*

*Supplément Rossini CHF 7.-*

**Filet de truite môtisane Bio du moment** 39.-

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

**Rosti des Six-Communes** 24.-

*Gésiers de volaille, Gruyère, œuf parfait, herbes et salade verte*

**Fondue moitié-moitié (min 2 pers.)** 23.- / pers

*Pain et pommes de terre*

**Fondue au Mauler (min 2 pers.)** 25.- / pers

*Pain et pommes de terre*

## Les accompagnements

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

Salade verte / mêlée 7.- / 9.-

## Desserts

en CHF

Les pâtisseries du jour 9.-

*À choix*

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

*Sélection de fruits*

Meringue & crème de Gruyère 12.-

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

## 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.)

*Sélection 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.-