

## LES SOIRÉES À CHETZERON

l'expérience Chetzeron commencera par son trajet quelque peu original dans nos véhicules 4X4

elle continuera grâce au temps offert sur place, qui vous permettra de profiter de tous les espaces et panoramas

dégustez ensuite un menu authentique aux saveurs montagnardes composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, qui nous l'espérons, comblera vos papilles

profitez enfin d'un moment de détente sur notre terrasse


l'expérience s'achèvera par votre retour en station



100 par personne  
60 par enfant de 4 à 12 ans



Nos prix s'entendent en franc suisse, TVA incluse et hors boissons



## LES ENTRÉES

tartare de veau à l'oseille, chips de sbrinz   
*sorrel veal tartar, sbrinz chips*



carpaccio de concombres, sauce au yaourt    
*cucumbers carpaccio, yogurt sauce*

salade de tomates du jardin    
*garden tomatoes salad*

ceviche de betterave chioggia    
*chioggia beet ceviche*


tartelette à la truite fumée et épinards sauvages  
*smoked trout tart and wild spinach*

## LES ENTRÉES ENFANTS

salade de tomates kids    
*kids tomatoes salad*


bruschetta raclette et viande séchée  
*raclette bruschetta and dried meat*





finger de polenta, mousse au fromage   
*polenta tart, cheese mousse*


## LES PLATS

filet de bœuf simmental, frites et légumes, sauce à l'ail  
*simmental beef filet, french fries and vegetables, garlic sauce*

côte de veau marinée au chimichurri, poêlée de pommes de terre grenaille   
*veal entrecôte marinated in chimichurri, sauteed new potatoes*

filet de truite du jura, riz croustillant et légumes   
*jura trout filet, crispy rice and vegetables*

filet mignon de porc, patate douce rôtie et légumes   
*pork tenderloin, roasted sweet potato and vegetables*

ravioli au sérac et épinards sauvages   
*cottage cheese and wild spinach ravioli*

## LES PLATS ENFANTS

saucisse de veau  
*veal sausage*

brochette de boeuf  
*beef tenderloin skewer*

filet de truite du jura  
*jura trout filet*

garniture : purée ou frites  
*side dish : mashed potatoes or french fries*




## POUR FINIR VOTRE VIN

assiette de fromages  
*cheese plate*

15


## LES DESSERTS

verrine à la cerise   
*cherry verrine*

vacherin glacé au chocolat  
*iced vacherin with chocolate*

soupe de fraise, sablé au chia  
*strawberry soup, chia shortbread*


financier, glace vanille  
*financier cake, vanilla ice cream*

glaces ou sorbets maison   
*homemade ice creams or sorbets*

## LES DESSERTS ENFANTS



finger au chocolat  
*chocolate tart*

glaces et sorbets maison   
*home made ice cream and sorbets*