



les cerniers
restaurant

LA CARTE

POUR BIEN COMMENCER...

ŒUF PARFAIT “FORESTIER”	21.00
Champignons et Parmesan	
TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE PARFUMÉ AU PIN	24.00
Variations de céleri-rave	
TATAKI DE CHEVREUIL TENDRE ET FONDANT	28.00
Patate douce caramélisée et cèpes marinés	
VELOUTÉ PARMENTIER ONCTUEUX	18.00
Réduction de balsamique blanc et brioche aux herbes croustillante	
LA VALAISANNE	27.00
Charcuterie et fromages du pays	
Charcuterie de Hugo Perrin et fromages de Damien Raemy	

L'ESSENTIEL DU CERNIERS...

PAPPARDELLE MAISON AU RAGOÛT DE CANARD	38.00
Sauce au Gruyère et champignons de saison	
JOUE DE BŒUF BRAISÉE LONGUEMENT	45.00
Purée de pommes de terre au beurre et poireau croustillant	
ENTRECÔTE DE CHEVREUIL EN CROÛTE DE PISTACHES	50.00
Risotto croustillant au safran et compote de groseilles	
FILET DE TRUITE BLANCHE RÔTI	43.00
Déclinaisons de chou-fleur, pommes et gel de soja	



FONDUES

FONDUE FROMAGE « MOITIÉ-MOITIÉ »

Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons

30.00
Min 2 pax

FONDUE À LA TOMATE

Pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons

30.00
Min 2 pax

UN DERNIER PLAISIR SUCRÉ...

FONDANT AU SAFRAN CŒUR COULANT

Glace au lait frais

18.00

MOUSSE ONCTUEUSE AU PISTACHE ET CAFÉ INTENSE

Glace à la pistache

16.00

PARFAIT GLACÉ AU GIANDUJA

Noisettes torréfiées et poire fondante

18.00

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Truite - Suisse

Canard - France

Bœuf - Suisse

Chevreuil - Autriche

ALLERGÈNES

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies et/ou des intolérances.