



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE



MENU SUR MESURE

Un minimum de 3 plats est requis pour cette formule et le choix des mets sera le même pour l'ensemble des convives.



ENTRÉES

CHF 10.-

- Petite assiette de salaison de vallée
- Salade mée
- Velouté de légumes de saison

CHF 19.-

- Tarte tatin de tomates caramélisée, mesclun de salade
- Fraîcheur de gambas aux saveurs exotiques
- Asperges en vinaigrette, oeuf parfait, chips de jambon cru*

CHF 22.-

- Ceviche de dorade, croustillant de pain au beurre citroné
- Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe
- Gravelax de saumon maison, mayonnaise acidulée

* En saison

POISSONS

CHF 30.-

- Filets de perches, sauce tartare, frites maison
- Pavé de saumon grillé, fine ratatouille, houmous

CHF 35.-

- Cabillaud rôti, sauce vierge, écrasé de pommes de terre
- Brochette de saumon et gambas au citron vert, quinoas aux légumes croquants

SPÉCIALITÉS

CHF 24.-

- Fondue de la fromagerie de Vissoie
- Parmentier de canard confit

CHF 35.-

- Fondue vigneronne boeuf et volaille marinée

** En saison*



VIANDES

CHF 30.-

- Brochette de volaille marinée au sumac, gratin dauphinois
- Burger d'Hérens gratiné au fromage d'ici, frites maison

CHF 35.-

- Tartare de boeuf, pommes country, pain grillé
- Magret de canard rôti aux abricots, pommes fruits poêlées

CHF 40.-

- Carré d'agneau en croûte d'herbes, pommes grenailles au beurre moussoux
- Côte de veau aux girolles, mousseline de pommes de terre

** En saison*



FROMAGES

CHF 12.-

- Trio de fromages
- Croustillant au chèvre

DESSERTS

CHF 12.-

- Dôme framboise-citron vert
- Tarte choco-tanka
- Soupe de fraise parfumée à la menthe, réduction de balsamique
- Profiterole à la glace vanille, compotée de myrtilles

** En saison*