

La carte d'hiver des Philosophes



Pour commencer

- ✓ **Salade mesclun et légumes croquants**, vinaigrette Philosophes * 11 CHF
- ✓ **L'entrée du jour** 9 CHF
- ✓ **6 Huitres Gillardeau n°2**, pain de seigle, beurre au sel de Guérande 30 CHF
- ✓ **Velouté dubarry**, noisettes du Piémont tartine à la truffe 20 CHF
- ✓ **Gnocchi à la truffe**, roquette, cécina et jus de viande 26/42 CHF
- ✓ **Champignon portobello**, dans l'esprit d'un œuf meurette lard d'Anniviers et roquette à l'huile de truffe 22 CHF

* à base de noix

Nos viandes

- ✓ **Filet de bœuf** de la boucherie du Molard grillé 47 CHF
beurre de moelle— *env. 180 gr.*, frites et légumes
- ✓ **Pomme de ris de veau**, déglacé au vinaigre de Banyuls 42 CHF
purée de pommes de terre et légumes de saison

La broche

- ✓ **Demi-poulet suisse rôti à la broche** (oui oui, la vraie broche 😊) 28 CHF
pommes grenailles, haricots verts et 3 sauces maison (pili-pili, barbecue et jus de rôti)

Les poissons

- ✓ **Sole de petite pêche** meunière des Philosophes (ail, échalote, persil) 45 CHF
purée de pommes de terre, légumes
- ✓ **Sole de petite pêche** grillée, sauce vierge, purée de pommes de terre, légumes 42 CHF
- ✓ **Poêlée de calamars** au chorizo et basilic, riz vénéré et légumes 34 CHF
- ✓ **Pavé de cabillaud** en croûte d'algue et gingembre 36 CHF
purée de butternut et légumes

Les tartares : préparés par nos soins

- ♥ Tartare de Boeuf « les Philosophes » ou selon vos goûts -180 gr. 35 CHF
- ♥ Tartare de thon à l'asiatique - 150 gr. 36 CHF
- ♥ Tartare de Saumon cru et Saumon fumé par nos soins « les Philosophes » ou selon vos goûts - 150 gr. 32 CHF

*Nos tartares sont servis avec des frites maison, de la salade *, des toasts et du beurre*

** à base de noix*

Plats végétariens

- ♥ Gnocchi à la crème de truffe, légumes et roquette 26/42 CHF
- ♥ Fregola sarda aux truffes, et petits légumes 32 CHF

Notre plat du jour (sur l'ardoise)

- ♥ Le plat du jour 20 CHF
- Entrée du jour (seule) 9 CHF
- Entrée & plat ou Plat & dessert 25 CHF
- Entrée, plat et dessert 30 CHF
- Dessert (seul) 8 CHF

Les douceurs

- ☛ **Ananas rôti au caramel et rhum**, finger coco et sorbet citron vert 12 CHF
- ☛ **Moelleux aux 2 chocolats**, glace double crème de gruyère/meringue 12 CHF
- ☛ **Le traditionnel vacherin glacé** 12 CHF
- ☛ **Crème brûlée au praliné** 11 CHF
- ☛ **Café ou thé gourmand** et ses gourmandises 10 CHF
- ☛ **Dessert du jour** 8 CHF

Les glaces et sorbets artisanaux

- ☛ **Glaces** : vanille - chocolat - caramel beurre salé - double crème et meringue - yaourt 5 CHF/boule
- Sans lactose** : vanille - chocolat
- Sorbets** : abricot du valais - citron vert - fraise - orange sanguine - pêche de vigne

Tous nos sorbets peuvent être arrosés : abricotine, williamine, framboise sauvage, vodka (+2 CHF la boule)

*Pour toute allergie, nous vous invitons à le signaler à votre hôte de table
TVA 7,7% - Origine : Viandes – Suisse, France/ Poissons - Atlantique, Océan indien*

