



Avenue de la Condémine 40 • 1814 La Tour-de-Peilz
021 / 944-66-06 • restaurant-lachaumiere@outlook.com

LE MENU DU SOIR

LA CHAUMIÈRE EN TROIS TEMPS

LES ENTRÉES

LE MALAKOFF DE VINZEL

Malakoff au Gruyère AOP, confiture d'oignons
et salade croquante.

LA CROÛTE DES BOIS

Champignons de saison à la crème, pain croustillant doré
au beurre et chips de jambon cru.

LES PLATS

LA FONDUE DU CHASSEUR

Vin rouge, raisins, champignons, sublimés par un beurre
noisette

Cerf • Spätzli sautés • Sauce maison

LE SMASH GRILL DU TRAPPEUR

Sauce grand veneur, sauce poivrade, spätzli sautés
et garniture chasse.

Cerf • Sanglier • Chevreuil

LES DESSERTS

LES MERINGUES GLACE MARRON

Meringues croustillantes, glace marron onctueuse et
chantilly légère.

LE TIRAMISU

Crème mascarpone onctueuse, biscuit café légèrement
imbibé, cacao intense.

PLAT SEUL

48.-

PLAT + DESSERT

56.-

ENTRÉE + PLAT

58.-

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

65.-

Nos créations automnales du soir, réunies en trois temps pour sublimer votre soirée.

TVA 8,1% incluse