

Winter Garden

MENU

FONDUES

Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère AOP	29.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire Vacherin & Gruyère AOP	39.-
Fondue moitié-moitié au champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	36.-
Fondue moitié-moitié à la bière et aux herbes Vacherin & Gruyère AOP / bière Dr. Gab's	32.-

Prix par personne, pour minimum 2 personnes. Nos fondues sont accompagnées de pain, oignons grelots et cornichons.

ACCOMPAGNEMENTS

Planchette de viande séchée du Valais	22.-
Planchette de jambon cru du Valais	20.-
Planche mixte viande séchée, jambon cru, saucisson du Valais, fromage, cornichons	26.-
Salade verte	5.-
Pommes de terre grenaille	6.-

DESSERTS

Double crème de Gruyère, meringue, fruits rouges	12.-
Fondant au chocolat, caramel	11.-
Pomme rôtie au four, crumble pain d'épices	9.-

Provenance de nos produits : Charcuterie - Suisse | Les prix incluent le service et la TVA 8.1%

Les fromages de nos fondue sont affinés dans la fromagerie Au Palais du Fromage de Corbières, de Damien Raemy, champion du monde de la fondue 2023-2024.

