

Menu Dîner-Gala des Saveurs



Entrées :

Assortiment de fromages (Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP et autres)
Sélection de charcuterie du terroir : Lard séché, jambon de la Borne, jambon cru, viande séchée, saucisson cuit, etc.
Malakoff au Gruyère AOP
Soupe de courge au lait d'amande douce (servie dans la courge)
Soupe traditionnelle du chalet
Crème de Gruyère au siphon sur chanterelles
Verrines aux endives, pommes gala et Gruyère AOP, pommes gala et Vacherin Fribourgeois AOP

Plats :

Une viande de chasse (probablement civet de chevreuil, mais possibilité de modification)
Différents accompagnements chasse : Spätzlis, choux rouges, choux de Bruxelles, Poires à botzi, pommes aux aïrelles, etc.
Fricassée de champignons de saison ail et fines herbes, tranches de pain grillées
Fondue 100% Vacherin Fribourgeois
Fondue moitié-moitié
Risotto au Gruyère AOP, servi dans la meule
Gratin Gruyérien de pommes de terre

Desserts :

Meringues de Botterens et crème double de Gruyère
Sélection de fruits de saison pour les meringues : framboises, fraises, cassis, myrtilles, raisinets
Salade d'orange sanguine à la fleur d'oranger
Salade d'ananas à la citronnelle
Tarte aux pruneaux
Tarte au vin cuit
Tarte aux pommes
Mousse au chocolat Villars
Moelleux tiède au chocolat Villars gratiné

