



THE GLACIER HOTEL
LES DIABLERETS

Le Vernex
RESTAURANT

19h à 21h du mardi au samedi

La famille Wartner et toute l'équipe vous souhaitent un bon appétit !



ENTRÉES

Trilogie de betteraves, vinaigrette à la pomme et céleri-branche, chèvre frais de Leysin	19.-
Ceviche de lieu jaune à la « leche de tigre »	
Salade de rhubarbe et courgette	23.-
Tartare de filet de bœuf du pays, avocat, yuzu et sésame noir	29.-
Aumônière de homard bleu de Bretagne	
Bisque parfumée à la vanille et au combava	36.-

SOUPES

Caldo Verde	16.-
Velouté de potimarron au lait d'amande	12.-

*Provenances : Bœuf : CH – Agneau : IRL – Homard : FR
Lieu jaune : UK – Sandre : CH – Poulpe : Méditerranée*

Chef exécutif : Pedro Sousa



PLATS PRINCIPAUX

Risotto d'orge, champignons d'hiver et crumble de parmesan	24.-
Dos de sandre au jus de carotte et gingembre Purée de petits pois, chips de vitelotte	37.-
Polvo à lagareiro	41.-
Souris d'agneau confite à l'Humagne rouge du Valais et poire Churros de pomme de terre et sauté de choux de Bruxelles	48.-
Cœur de filet de bœuf suisse rassis poché Pot-au-feu de légumes et crème au vieux balsamique	56.-

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages de la région	16.-
Mille-feuille praliné amande et sésame, crémeux citron vert	16.-
Charlotte aux deux chocolats Valrhona : Jivara et Guanaja	16.-

*Provenances : Bœuf : CH – Agneau : IRL – Homard : FR
Lieu jaune : UK – Sandre : CH – Poulpe : Méditerranée*

Chef exécutif : Pedro Sousa