



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-branché, chèvre frais de Leysin | 19.- |
| Ceviche de lieu jaune à la « leche de tigre »<br>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<br>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<br>crumble de parmesan  | 24.- |
| Dos de sandre au jus de carotte et gingembre<br>Purée de petits pois, chips de vitelotte                                 | 37.- |
| Polvo à lagareiro  | 41.- |
| Souris d'agneau confite à l'Humagne rouge du Valais et poire<br>Churros de pomme de terre et sauté de choux de Bruxelles | 48.- |
| Cœur de filet de bœuf suisse rassis poché<br>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*