



AUBERGE de CONFIGNON

GÎTE & COUVERT

LES ENTRÉES

Poireaux mimosa, œuf de la ferme du Lignon, herbes fraîches	17.-
Terrine de foie gras, chutney de poires et vanille, pain d'épices maison	29.-
Velouté de potimarron, éclats de marrons grillés, croustillant de coppa des Grisons	19.-
Œuf parfait de la ferme du Lignon, crémeux de Gruyère, champignons des bois, noisettes	23.-
Noix de Saint Jacques poêlées, purée de châtaignes, pickles de betterave	28.-

LES PLATS

Saumon Suisse nacré, déclinaison de betterave, mousseline de pomme de terre	34.-
Cordon bleu de dinde maison, frites fraîches, salade	32.-
Saucisse fermière, jus réduit au romarin et purée de pomme de terre	29.-
Suprême de volaille Suisse, mousseline de butternut au miel, poireaux grillés, sauce champignons	37.-
Entrecôte de bœuf Suisse (200g), beurre d'auberge, frites fraîches, salade	39.-
Gnocchi de courge croustillant, crémeux de gruyère, champignons des bois, noix torréfiées	26.-
Joue de bœuf braisée, jus réduit, polenta, légumes d'automne	33.-
Plat du jour (uniquement le midi, en semaine)	25.-

LES DESSERTS

Crème brûlée	11.-
Flan caramel	10.-
Moelleux au chocolat, glace vanille	13.-
Île flottante	11.-
Poire pochée, crémeux de châtaigne, crumble, glace vanille	9.-
Tarte à la courge	9.-
Cookie mi-cuit au deux chocolats, glace vanille	10.-
Notre sélection de glaces et sorbets : (Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Double Crème, Abricot, Fraise, Citron)	5.-

LE MENU ENFANT *(Inclus 1 boule de glace et 1 sirop)*

<i>Filet de dinde panée, purée de pommes de terre, légumes de saison ou frites</i>	<i>18.-</i>
<i>Gnocchi de courge croustillant, crémeux de gruyère, huile au herbes</i>	<i>18.-</i>



Prix indiqués en CHF service et TVA inclus.
En cas d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas à demander plus d'informations au personnel de l'Auberge de Confignon.
Toutes nos viandes, volailles et poissons sont soigneusement sélectionnés et proviennent exclusivement de Suisse.





AUBERGE *de* CONFIGNON

GÎTE & COUVERT

NOS SUGGESTIONS DE CHASSE

ENTRÉES

Terrine de sanglier à la pistache, salade, pickles	25.-
Carpaccio de cerf, copeaux de vieux Gruyère, noix torréfiées, pickles de poire	27.-

PLATS

Médailon de chevreuil, betterave rôtie tartelettes aux champignons des bois, purée de châtaignes	46.-
Entrecôte de sanglier, mille-feuilles de chou rouge mousseline de pomme de terre, sauce airelles	41.-

Tout le mois d'octobre venez à la rencontre de nos vignerons !

Chaque mardi et jeudi d'octobre un vigneron du coin s'installe à l'Auberge.
On débouche, on goûte, on discute.
Il proposera des accords avec nos suggestions chasse et notre carte d'automne.

Réserver votre table !

Domaine des Curiades
Le Mardi 6 & Jeudi 8



Domaine de Beauvent
Le Mercredi 14 & Jeudi 15



Domaine du Centaure
Le Mardi 20 & Jeudi 22



Domaine de Mermoud
Le Mardi 27 & Jeudi 29



Prix indiqués en CHF service et TVA inclus.

En cas d'allergies ou d'intolérances, n'hésitez pas à demander plus d'informations au personnel de l'Auberge de Confignon.
Toutes nos viandes, volailles et poissons sont soigneusement sélectionnés et proviennent exclusivement de Suisse.

