DEPUIS 1960

AUBERGE *de* CONFIGNON

GÎTE & COUVERT

LES ENTRÉES

Poireaux mimosa, œuf de la ferme du Lignon, herbes fraîches	17.-
Terrine de foie gras maison, chutney de poires et vanille, pain d'épices	29.-
Velouté de topinambours, croûtons aux herbes, noisettes torréfiées	19.-
Œuf parfait de la ferme du Lignon, crémeux de Gruyère, champignons des bois, noisettes	23.-
Noix de Saint Jacques poêlées, clémentine brûlée, purée de châtaignes et endives	28.-

LES PLATS

Saumon Suisse nacré, haricots blancs, poireaux, beurre blanc citronné	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 panais au café, endives braisées au miel, jus au thym	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.-
Pavlova à la clémentine	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)*

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

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 (sauf nos Saint-Jacques (UE)).

DEPUIS 1960

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

Médaillon 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.-
Supplément Spätzli	4.-

Un événement à célébrer ?
Pensez à l'Auberge de Confignon !

Repas de fin d'année, fête d'entreprise, anniversaire ou repas entre proches…
Confiez-nous vos événements et faisons ensemble de chaque occasion un moment gourmand et inoubliable !

Contactez-nous pour organiser votre prochain événement :

info@auberge-confignon.ch

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.
Nos viandes de gibier, le sanglier, le cerf et le chevreuil, sont soigneusement sélectionnées et proviennent exclusivement de l'Union européenne.