

La Broche du Château

50.- par personne - menu du 21 juin, 28 juin et 5 juillet 2026

ENTRÉE

Terrine de campagne à l'ancienne

Terrine franche et généreuse, dans l'esprit des brasseries à l'ancienne : celles où les plats arrivent avec sincérité, où la table rassure, et où il faisait bon s'attarder.

Servie avec un confit d'oignons au miel et balsamique, doux, brillant et légèrement acidulé, pour accompagner la terrine avec rondeur, gourmandise et caractère.

PLAT PRINCIPAL

Cou de porc ficelé et épicé par notre boucher en titre

Cou de porc soigneusement ficelé et assaisonné par notre boucher en titre, la Boucherie Gex-Collet à Val-d'Illiez, puis rôti lentement à la broche pour obtenir une viande tendre, juteuse et parfumée.

Servi avec des pommes de terre sautées au romarin, dorées et croustillantes, ainsi que des carottes Vichy fondantes, légèrement glacées, pour une assiette dominicale généreuse et réconfortante.

DESSERT

Crème catalane

Crème onctueuse parfumée aux notes douces de vanille et d'agrumes, recouverte d'une fine croûte de sucre caramélisé.

Un dessert solaire, simple et élégant, parfait pour conclure le repas avec une touche croustillante, douce et chaleureuse.

**Adaptation possible à la demande
pour les personnes végétariennes**

La Broche du Dimanche