

ENTRÉE

GASPACHO DE PÊCHES GRILLÉES

Huile de basilic, chips de viande séchée IGP

15.-

CRUDO DE TRUITE DE VIONNAZ

Sauce yaourt aux herbes alpines, pickles d'oignon nouveau, orge soufflé, gel citron

19.-

TATAKI DE CANARD

Cerises & réduction au Cornalin, condiment croquant

19.-

OEUF CROUSTILLANT, CRÈME D'ÉPINARDS

Crème froide onctueuse fumée, condiment câpres-cornichons-estragon, poudre de lard sec

17.-

PLANCHETTE WOODLAND

Sélection de fromages et charcuterie de la région

25.-

SALADE ESTIVALE WOODLAND

Lollo croquante, Serac de Serin, concombre mariné, grenade, oignons rouges, herbes fraîches, graines torréfiées, vinaigrette balsamique & miel

12.-

Pour votre confort, tous nos plats sont disponibles en livraison directe à votre chalet. Profitez de notre service de restauration sans quitter votre espace de détente.



PLAT

VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE (200GR) 42.-
Beurre estival aux agrumes, frites woodland, salade fraîcheur

BURGER POULET CROUSTILLANT & SERAC DE SERIN 28.-
Miel, moutarde à l'ancienne, concombre mariné, noisettes, sauce Serac aux herbes alpines, frites woodland, salade fraîcheur

PINTADE FERMIÈRE FONDANTE 36.-
Crèmeux de haricots blancs citronné, girolles d'été, figues, jus léger au thym, noisette & persil

TARTARE DE BŒUF 36.-
Condiment câpres, noisettes, pickles d'oignons rouges & abricot confit, sauce montée à la moelle, Worcestershire & Tabasco, frites woodland

POISSON

OMBLE CHEVALIER NACRÉ 39.-
Courgettes d'été, croquette d'orge perlé, sauce vierge tiède à l'abricot, tomate jaune & vin blanc, noisettes torréfiées

FETUCCINI AUX LANGOUSTINES 34.-
pâtes fraîches, queue de langoustine, pesto estival

VÉGÉTARIEN

TOMATES ANCIENNES & BURRATA 24.-
Pêches, gel d'abricot, pesto de pécan, huile de sésame toasté

ASSIETTE VÉGÉTALE WOODLAND 22.-
légumes d'été confits, caviar d'aubergine, tzatziki à l'aneth, houmous frais, focaccia grillée

ENFANT

POULET ULTRA CROUSTILLANT 15.-
avec ses frites*

FETUCCINI BOLOGNAISE 15.-
Pâtes fraîche et bolognaise maison



DESSERT

MOUSSE YUZU 15.-

Sablé au miel et sésame noir, meringue, gel passion-coco

BABA À L'ABRICOTINE 14.-

Fruits rouges & crème double de la Gruyère

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC 14.-

Gel de café-Espelette, confiture de lait & pécan

ASSORTIMENT DE FROMAGES 15.-

Sélection de fromages de saison

COUPE DANEMARK 13.-

Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly

BOULES DE GLACE 4.-

vanille, chocolat, café, caramel, fraise
framboise, abricot, poire, citron

SUPPLÉMENT ALCOOL 5.-



WOODLAND

RESTAURANT

SÉLECTION DE PLATS À PARTAGER (MIN 2 PERS)

Profitez de notre carte de plats spécialement conçus pour être dégustés à plusieurs, entre amis ou en famille.

Une expérience conviviale et gourmande dans une ambiance chaleureuse vous attend.

PLATEAU GAMBAS DU WOODLAND

Servi avec sa sauce bisque, et ses frites

39.- PAR PERSONNE

FONDUE DE VIANDE DU WOODLAND

220gr de Boeuf par personne
avec son bouillon maison, frites et légumes

39.- PAR PERSONNE

FONDUE DE VIANDE EPICÉE DU WOODLAND

220gr de Boeuf marinés aux épices douces par personne
avec son bouillon maison, frites et légumes

45.- PAR PERSONNE

FONDUE FROMAGE WOODLAND

220gr de fromage par personne
avec son panier de pain

28.- PAR PERSONNE

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 36H

Crèmeux de haricot blanc à la figue, condiment estival jus tiré au romarin

39.- PAR PERSONNE

POULET EN CRAPAUDINE LAQUÉ

Glaçage yuzu, miel, thym
frites woodland, salade fraîcheur

34.- PAR PERSONNE



WOODLAND

RESTAURANT

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

BOEUF	Suisse
POULET	Suisse, France
AGNEAU	Nouvelle Zélande
TRUITE	Vionnaz, Suisse
OMBLE CHEVALIER	France
GAMBAS	Bangladesh
LANGOUSTINE	Afrique du Sud
PINTADE	France
CANARD	France

ALLERGIES

NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances