

Les douceurs

Paris-Brest

16

Crème légère à la noisette | praliné | caramel beurre salé

La tarte flan parisien

16

Caramel onctueux au beurre salé
glace maison à la vanille de Madagascar

Le Marron

16

Différentes textures autour de la châtaigne | mandarines fraîches
fine meringue | sorbet maison mandarine & yuzu

Sorbets et glaces maison

4.9

Mandarine-Yuzu | Citron | Poire | Pistache
Mangue-passion | Vanille | Chocolat

Arroser le sorbet, c'est aussi possible !

Chalet Hydda, un concept éphémère dans une atmosphère
montagnarde qui transmet une passion commune :
partager l'amour de la gastronomie.

Ce chalet a pour but de réunir les amoureux de la table, de la
cuisine mijotée oubliée de Grand-Maman et de passer du bon
temps.

Bon appétit.

Chalet
Hydda

Mardi - Samedi

Dès 19h00

Jusqu'à fin février

Les accolades	
Trio de harengs	25
Marinés à la moutarde à l'oignon au caviar suédois	
L'oeuf fermier parfait	25
De chez Cuendet sabayon à la truffe noire viande séchée de boeuf d'Hérens tuile de pain dorée	
Les Deux Malakoffs	24
De L'Houblonnier saladine du marché lardons de la charcuterie Porchet graines de moutarde en pickles	
La salade César façon Vieux-Lausanne	25
Salade de sucrine tomate confite sot-l'y-laisse de poulet fermier suisse panés au panko tuile de pain copeaux de parmesan chips de lard	
Pâté en croûte	25
De veau suisse et morilles du Petit Encas à Etagnières pickles maison houmous de betterave	
Gravadlax	23
Saumon mariné Label Rouge d'Écosse sauce scandinave pickles maison pain toasté de chez Bread Store	
Bol de saladine du marché à partager	29
Vinaigrette du Vieux-Lausanne croûtons dorés dés de fromage à raclette Liddes Bagnes n°4 lardons de la charcuterie Porchet (2-3 pers.)	
Planchette mixte	35
Lard de Begnins viande séchée de bœuf d'Hérens de la charcuterie Porchet (2-3 pers.)	

Les réconforts	
Fondue moitié-moitié	31 pers
De chez André Macheret Pepe della Valle Maggia pommes de terre pain mi-blanc de la boulangerie Bread Store (min. 2 pers.)	
Boeuf bourguignon façon Grand-Mère	36
Boeuf suisse de chez Maillefer braisé 8h à basse température gratin dauphinois	
Coquelet entier de Gruyères	38
De la Charcuterie Porchet rôti aux herbes & miel sauce tartare maison pommes frites (25 minutes)	
Véritables ravioles de Royan	35
Sauce aux éclats de truffe noire	
Double entrecôte parisienne	45 pers
De boeuf Angus suisse de chez Maillefer sauce béarnaise légumes du marché pommes frites (min. 2 pers.)	
Supp. sauce morilles 7 Supp. sauce truffe 7 Supp. sauce chimichurri 6	
Agnolotti	36
Au boeuf braisé de chez Angelucci's jus de veau à la sauge jeunes pousses d'épinard pignons de pin parmesan AOP 24 mois	
La sole entière	59
Sauvage petit bateau de Bretagne façon meunière beurre blanc au champagne pommes bouchon légumes du marché	
Gravadlax	39
Saumon mariné Label Rouge d'Écosse sauce scandinave pickles maison pain toasté de chez Bread Store Pommes de terre chaudes à la crème	