



## Entrées

|  |                   |
|--|-------------------|
| Salade verte   | CHF 7.00          |
| Salade mêlée de légumes croquants de saison  | CHF 10.00 / 15.00 |
| Risotto aux senteurs des sous-bois et fromage de brebis frais                                  | CHF 18.00         |
| Cuisses de grenouilles de Vallorbe en persillade et poêlée de légumes racines (6 ou 12 pièces) | CHF 24.00 / 44.00 |
| Graved lax de saumon des grisons, betterave et pickles de saison                               | CHF 24.00         |
| Ballotine de foie gras de canard, cœur mandarine et pistaches torréfiées                       | CHF 26.00         |

*Origines des viandes et poissons : Bœuf (CH), Porc (CH), Veau (CH), Saumon (CH), Homard (CAN)*

*Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*\*Ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*



## Plats principaux

### Végétariens

|  |           |
|--|-----------|
| Variation de légumes d'hiver                 | CHF 20.00 |
| Ravioles de ricotta de chèvre suisse et noix | CHF 25.00 |

### Poissons

|  |           |
|--|-----------|
| Poisson du marché  | CHF 40.00 |
| Homard grillé, orange sanguine et safran, linguine à l'encre de seiche | CHF 48.00 |

### Viandes

*Notre sélection de bœuf « rassis sur os » de notre boucher Nardy à Cully*

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Poitrine de porc Bierschwein confit 15 heures, jus à la bière blanche, tombée de choux au cumin et topinambours                         | CHF 41.00             |
| Filet de veau fondant, jus de veau à l'huile de noisettes du moulin de Sévery et céleri en trois façons                                 | CHF 46.00             |
| Entrecôte de bœuf suisse servie sur ardoise, frites artisanales et légumes de saison  | CHF 45.00             |
| La côte de bœuf suisse (750gr pour 2 personnes) rôtie à la fleur de sel de Trikalinos, jus de viande à l'ail noir et frites artisanales | CHF 49.00 (par pers.) |

*Origines des viandes et poissons : Bœuf (CH), Porc (CH), Veau (CH), Saumon (CH), Homard (CAN)*

*Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*\*Ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*



## Le coin des enfants

*(Ces plats sont uniquement servis aux enfants)*

Steak haché maison pur bœuf, frites artisanales et salade

CHF 15.00

\*Ravioli à la viande et son coulis à la tomate

CHF 12.00

## Les petits plaisirs

Ardoise de fromages suisses sélectionnés

CHF 14.00 (4 sortes à choix)

Crèmeux bergamote et citron noir

CHF 14.00

Tartelette ananas aux arômes de badiane et safran

CHF 14.00

Crème aux fèves de tonka et praliné noisette

CHF 15.00

Ardoise gourmande

CHF 13.00

Café gourmand

CHF 15.00

Boule de glace artisanale suisse

CHF 4.50

SORBETS : citron, abricot, poire / GLACES : café, caramel salé, vanille, pistache, chocolat & thé Matcha

Trilogie de sorbets et glaces (à choix)

CHF 13.00

*Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*\*Ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*



## Notre menu « Ardoise »

Amuse-bouche

\*\*\*

Graved lax de saumon des grisons, betterave et pickles de saison

OU

Ballotine de foie gras de canard, cœur mandarine et pistaches torréfiées

\*\*\*

Homard grillé, orange sanguine et safran, linguine à l'encre de seiche

OU

Filet de veau fondant, jus de veau à l'huile de noisettes du moulin de Sévery et céleri en trois façons

\*\*\*

Crème aux fèves de tonka et praliné noisette

OU

Crèmeux bergamote et citron noir

*Supplément ardoise fromages suisses affinés : CHF 14.-*

Menu CHF 79.00

Menu disponible dès 2 personnes

*Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*\*Ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*