

## Entrées

Salade fraîcheur « Ardoise » aux jeunes pousses, légumes d'automne et pickles	CHF 10.00 / 15.00
Fricassée de champignons des bois et écume d'estragon	CHF 20.00
Ballotine de sanglier et faisan au foie gras, marmelade de pommes et pistaches	CHF 25.00
Tartare de cerf mariné aux baies roses et noisettes du Piémont fumées au bois de hêtre	CHF 25.00
Cuisses de grenouilles de Vallorbe et purée de fenouil au citron confit maison	CHF 25.00 / 44.00
Foie gras de canard légèrement parfumé à l'Absinthe Larusée Blanche de Léon et coulis de poires au poivre de Kampot	CHF 27.00

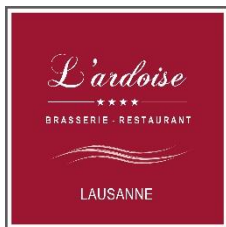
*Origines des viandes et poissons :*

*Bœuf (CH), Porc (CH), Cerf (ALL), Poissons (CH,) Volaille (CH), Foie gras (FR), Sanglier (ALL), Faisan (FR), Chevreuil (ALL), Grenouilles (CH)*

*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*

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse



## Plats principaux

### Végétariens

Risotto aux pleurotes grises, huile de noisettes du Moulin de Sévery et pickles de champignons

CHF 29.00

### Poissons

Filet de sandre du lac Majeur rôti, jus au vin rouge, confit d'échalotes, oignons et carottes de Bremblens

CHF 46.00

### Viandes

Poitrine de porc Bierschwein du Wandelerhof confit 15 heures, panais en trois façons, raisins et jus au cidre vaudois

CHF 41.00

Suprême de volaille suisse dorée, crème de chanterelles au vin de noix du Tessin, palet de polenta rouge et navets

CHF 39.00

Médailles de cerf, jus aux airelles fermentées, garniture de chasse, spätzli maison

CHF 42.00

Selle de chevreuil sauvage rôtie (pour 2 personnes), jus de chasse au sureau noir, garniture de chasse, spätzli maison

CHF 50.00 (par pers)

La côte de bœuf suisse de chez Nardi (750gr pour 2 personnes) rôtie à la fleur de sel, frites artisanales et légumes du moment

CHF 54.00 (par pers)

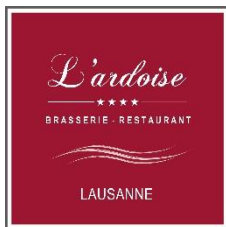
*Origines des viandes et poissons :*

*Bœuf (CH), Porc (CH), Cerf (ALL), Poissons (CH), Volaille (CH), Foie gras (FR), Sanglier (ALL), Faisan (FR), Chevreuil (ALL), Grenouilles (CH)*

*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*

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse



## Le coin des enfants

*(Ces plats sont uniquement servis aux enfants)*

Steak haché maison pur bœuf Simmenthal, frites artisanales	CHF 15.00
*Ravioli aux bolets et son coulis de potiron de chez Cuendet	CHF 12.00

## Les petits plaisirs

Ardoise de fromages sélectionnés par le chef (4 sortes à choix)	CHF 14.00
Déclinaison de prunes rouges, chocolat 70%, amandes et safran	CHF 15.00
Moelleux au chocolat noir 73% du Guatemala, sésame et confiture de lait maison	CHF 15.00
Panier de courge butternut, gel passion et vanille, sablé aux graines de courges	CHF 15.00
Ardoise gourmande	CHF 13.00
Café gourmand	CHF 15.00
Boule de glace artisanale lausannoise	CHF 5.00
SORBETS : gingembre, mandarine / GLACES : Matcha, noisettes, chocolat et vanille	

*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*

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse