

## Entrées

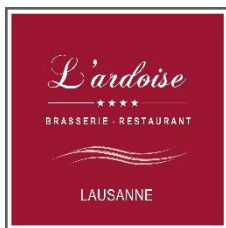
Salade fraîcheur « Ardoise » aux jeunes pousses, légumes d'hiver et pickles du moment	CHF 10.00 / 15.00
Œuf parfait du pays de Vaud, ris de veau et céleri pomme rôti en deux façons	CHF 21.00
Saumon de Lostallo mariné, déclinaison de betteraves et gel kalamansi à la vanille de Tahiti	CHF 28.00
Tartare de bœuf black Angus, truffe noire melanosporum, noix de cajou et cerfeuil	CHF 30.00

*Origines des viandes et poissons :*

*Bœuf (CH), Porc (CH), Veau (CH), Saumon (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.*

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse



## Plats principaux

### Végétariens

Variation de légumes d'hiver

CHF 25.00

### Poissons

Poisson du marché d'ici et d'ailleurs

CHF 42.00

### Viandes

Joues de porc au cidre vaudois, fenouil braisé et pommes grenailles confites

CHF 37.00

Médallions de veau d'Emmental, jus de viande aux échalotes noires et risotto à la boule de Belp

CHF 48.00

Filet de bœuf du pays grillé, jus réduit et panais en trois façons

CHF 52.00

La côte de bœuf suisse de Servion rôtie à la fleur de sel ( $\pm 750$ gr pour 2 personnes), frites artisanales et légumes d'hiver

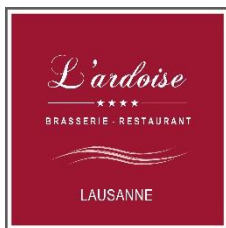
CHF 57.00 (par pers)

### *Origines des viandes et poissons :*

*Bœuf (CH), Porc (CH), Veau (CH), Poissons (selon arrivage)*

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

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse



## Le coin des enfants

*(Ces plats sont uniquement servis aux enfants)*

Steak haché de bœuf de Servion, frites artisanales et légumes du moment	CHF 15.00
Ravioli brasato et crème de noix au parmesan	CHF 12.00

## Les petits plaisirs

Ardoise de fromages de nos maîtres fromagers (4 sortes)	CHF 12.00
Moelleux au chocolat 70% Duarte bio, pistache et fleur de sel de Trikalinos	CHF 15.00
Tarte longue aux cinq citrons (jaune, vert, noir, yuzu et combava)	CHF 15.00
Ardoise gourmande	CHF 13.00
Café gourmand	CHF 15.00
Boule de glace artisanale	CHF 5.00
SORBETS : Falernum, Absinthe bleue, safran, poire, pruneau / GLACES : chocolat, vanille, pistache, poivre du japon, noisette	

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

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse