

# LA CARTE DU RESTAURANT

## Les entrées

**Foie gras de canard mi-cuit 22.-**

Chutney de coings, brioche toastée

**Escalope de foie gras chaud de canard 23.-**

Rhubarbe à la vanille

**Salade de dents de lion 23.-**

Lardons, croûtons, oeuf poché de Lavaux

**Velouté de topinambour 15.-**

Mousse tonka, noisettes grillées

**Carpaccio de féra du Léman 21.-**

Artichauts marinés au yuzu

## Les poissons

**Filets de perches « meunière » suisse 48.-**

Selon arrivage, (Léman ou Valais), frites « maison »

Légumes du moment ou salade

**Filet de bar rôti sur peau 45.-**

Fenouils confits pomme écrasée à l'huile d'olive

**Dos de cabillaud sauvage 42.-**

Petit pois et lard fumé

## Les viandes

**Aiguillette de bœuf suisse au pinot noir 45.-**

Salsifis et grenailles

**Carré d'agneau suisse au thym 49.-**

Panais et grenailles

**Joues de porc suisse confites 35.-**

Carottes glacées et polenta

**Ris de veau aux morilles 35.-**

Tagliatelles à l'ail des ours

## Les végétariens

**Les tagliatelles 23.-**

Pesto à l'ail des ours

**Ravioli ricotta et épinards 28.-**

Coulis de tomate et mascarpone

**Burger quinoa 28.-**

Carottes, roquette et houmos

## Les petits

Filets de perches meunière frites sauce tartare 20.-

Chicken nuggets frites légumes 15.-

Ravioli tomate et ricotta sauce tomate 15.-

## Les fromages

L'assortiment de fromages suisse 18.-

## Les desserts

**Le crumble aux pommes 18.-**

Glace tonka maison

**La trilogie de crèmes brûlées 18.-**

Raisinée, tonka, citron, glace Toblerone maison

**Le moelleux au chocolat avec son cœur coulant 18.-**

Glace au praliné (15 min de préparation)

**Le nougat glacé au miel 16.-**

Fabrication maison, miel suisse, coulis de framboises sans lactose

**La palette de sorbets « maison » 15.-**

Fabrication maison uniquement

**Duo chocolat vanille 17.-**

Croustillant & ganache chocolat, glace vanille

# Menu dégustation 89.-/pers

Pour l'ensemble de la table uniquement

## **Carpaccio de féra du Léman**

Artichauts marinés au yuzu

## **Dos de cabillaud sauvage**

Petits pois et lard fumé

## **Joues de porc suisse confites**

Carottes glacées et polenta

## **Le dessert du Chef Yann**

Chocolat, mousse vanille, croustillant chocolat, glace vanille

## **Nos fournisseurs**

Œufs : Haenni et Porchet Forel

Poissons de mer : Fideco, Bianchi, Gastrogourmet

Poissons lac Léman : Santos à Vuiteboeuf

Pains : Boulangerie Messidor à Cully

Viandes : Fideco, Bianchi, Gastrogourmet,

Légumes : Roduit ,Gastrogourmet

Pâtes : Suisse

### **Origines :**

Féra et perches : lac Léman

Foie gras : France

Bœuf ,porc,agneau : Suisse

Bar : Grèce

Cabillaud : Mer du nord

Légumes : Suisse ,France, Italie