

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