

Le Chef Damien et son équipe se font un plaisir de vous proposer une cuisine de saison avec les produits du marché de nos régions.

Nos entrées,

Saladine du Pays aux aromates, copeaux de Grana Padano	8.-
Petite tomme fondante Vaudoise sur toast, vinaigrette balsamique de Crète au miel de thym, jeunes pousses de salade	13.-
Velouté de cresson au naturel, émulsion de chèvre frais et son croustillant de Grana Padano	14.-
Calamaretti juste poêlés, déglacés au vinaigre balsamique IGP de Modène et jus de veau, gambas à la plancha.	16.-
Tartare de féra du lac Léman fraîche et fumée, espuma de pommes Granny Smith et son mesclun	19.-

(Assaisonnement avec huile d'olive et balsamique de la famille Koutoulakis en Crète)

Et ensuite...

Filet de Turbot cuit sur peau et son émulsion crémeuse légère au yuzu	44.-
Pavé de Thon rouge mi-cuit à la plancha, sauce vierge à l'orange sanguine	37.-
Filet de Sandre poêlé, nage de coquillages (moules et Vongoles) aux câprons	43.-
Noix de Saint Jacques snackées, sauce crémeuse au corail et chorizo doux	44.-
Tartare de Bœuf de la Maison Rouge, coupé au couteau, aromates (échalotes, tomates, câprons...) et ses toasts	37.-
Magret de Canard du Sud-Ouest rôti, sauce réduite au praliné	33.-
Souris d'Agneau de la ferme de Vessy confite à basse température aux saveurs de garrigue et son ail confit	43.-
Filet de Bœuf et ses langoustines snackées, sauce terre et mer	47.-
Poire de Veau poêlée, sauce crémée aux morilles, Cognac et saveur de truffe	49.-

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et garniture du moment

Pâtes et Risottos.

Pâtes tomate maison, pesto, aromates et copeaux de grana padano	23.-
Risotto Carnaroli crémeux végétarien et ses copeaux de grana padano (légumes selon l'arrivage du marché)	25.-
Risotto Carnaroli crémeux aux écrevisses et aromates, émulsion de poissons de roches	38.-
Pâtes aux Bolets juste saisis, échalotes, crème et copeaux de grana padano	29.-

Et pour suivre

L'assiette de trois fromages	12.-
L'incontournable Stilton (bleu Anglais AOC) et sa marmelade de poire (Disponible selon arrivage)	14.-

(Ce fromage peut être servi avec un verre de Porto Osborne 10 ans d'âge)

7.- (4cl)

Provenance de nos viandes :
Bœuf et canard: Suisse, France
Veau et Agneau : Suisse

Les Desserts de notre Pâtissière Julie

Café gourmand (assortiment du moment)	10.-
Sablé Breton au cœur fondant chocolat, poire pochée à la vanille et sa glace caramel beurre salé	12.-
<i>(Ce dessert peut être servi avec une flûte de Sydre Argellette Grand cru, D'Eric Bordelet, artisan Sydriculteur, pour 6 frs)</i>	
Trilogie de glaces et sorbets du moment *	11.-
Charlotte aux marrons, biscuit châtaigne et marmelade de poires *	13.-
Soufflé au chocolat 72% de cacao, sorbet fruits du soleil	14.-
Dôme de chocolat noir, crémeux mandarine impériale, croustillant pétillant et fine dacquoise aux amandes	15.-
Parfait glacé au citron-bergamote sur biscuit japonais, caramel au thé*	13.-

**desserts sans gluten*

Le vin de dessert du moment 8.-

Assortiment d'eaux de vie artisanales

(Kirsch, Pomme Gravenstein, Abricot, Framboise, Mirabelle, Sureau, Coing, Prune de Damas, Poire William's)

4 cl. / 11.-