

## Entrées

<i>Salade mêlée</i>	12. -
<i>Foie gras de canard poêlé, chutney de Gariquette et rhubarbe confite</i>	32. -
<i>Petits pois et carotte autour d'un œuf fermier de Ballaïgues cuit à 63°</i>	26. -
<i>Crèmeuse d'oursin et son médaillon de homard du Maine aux asperges vertes</i>	31. -
<i>Tartare de bar de Noirmoutier à l'ail noir et asperge blanche, bouillon dashi</i>	29. -

## Poissons et viandes

<i>Thon rouge lardé au lard de Colonnata, suc de tomate, petits pois et févettes</i>	48. -
<i>Médailles de lotte piquée au chorizo de Vaumarcus, artichauts et émulsion barigoule</i>	44. -
<i>Filet de bœuf farci au pied de veau, morilles à l'ail des ours et moelleux de rattes</i>	59. -
<i>Déclinaison d'agneau de lait de la ferme « Le Sapalet », façon navarin printanier</i>	48. -

## Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Blanca de Vaumarcus</i>	31. -
<i>Croix d'Or burger</i>	28. -

## Suggestions

<i>Perches &amp; chips, salade et sauce tartare</i>	<i>30. -</i>
<i>Tartare de bœuf 180g taillé au couteau, frites et salade</i>	<i>32. -</i>
<i>Raviolis à l'ail des ours et cajou, tomates cherrys confites et gruyère de Ballaigues</i>	<i>25. -</i>

## Desserts

<i>Sélection de fromages du Nord-Vaudois</i>	<i>14. -</i>
<i>Instant tout chocolat</i>	<i>16. -</i>
<i>Coque meringuée à l'abricot et aux amandes</i>	<i>16. -</i>
<i>Parfait glacé Belle-Hélène</i>	<i>16. -</i>

Philippines : Thon Rouge

France : Foie gras, Lotte

Suisse : Bœuf, Agneau de Lait, Veau

Pologne : Perche

Menu Expérience en 3 services 75CHF

*Petits pois et carotte autour d'un œuf fermier de Ballaigues cuit à 63°*

\*\*\*\*

*Médaille de lotte piquée au chorizo de Vaumarcus, artichauts et émulsion barigoule*

*ou*

*Déclinaison d'agneau de lait de la ferme « Le Sapalet », façon navarin printanier*

\*\*\*\*

*Coque meringuée à l'abricot et aux amandes*

*Menu Découverte en 5 services* 120 CHF

*Sans le Thon Rouge* 105 CHF

*Uniquement pour l'ensemble de la table*

*Foie gras de canard poêlé, chutney de Gariguetta et rhubarbe confite*

\*\*\*\*

*Tartare de bar de Noirmoutier à l'ail noir et asperge blanche, bouillon dashi*

\*\*\*\*

*Thon rouge lardé au lard de Colonnata, suc de tomate, petits pois et fèves*

\*\*\*\*

*Filet de bœuf farci au pied de veau, morilles à l'ail des ours et moelleux de rattes*

\*\*\*\*

*Instant tout chocolat*