

## Entrées

<i>Salade mêlée</i>	12. -
<i>Pressé de foie gras de canard au cacao, William confite au miel et aux épices</i>	32. -
<i>Ravioles de homard aux cerfeuil tubéreux et sa bisque comme un dashi</i>	31. -
<i>Truite des fjords fumées par nos soins, caviar suisse et marmelade de grapefruits</i>	29. -
<i>Huitres « fine de claire » Marennes d'Oléron n°3, les 3 pièces</i>	11. -
<i>les 6 pièces</i>	21. -

## Poissons et viandes

<i>Noix de St Jacques snackées, millefeuille de betterave confit à l'orange et cardamome</i>	48. -
<i>Filets de sole farcis d'une duxelles de champignon et poireau, soufflé de patate douce</i>	52. -
<i>Déclinaison de cochon de lait autour des légumes d'antan</i>	52. -
<i>Filet de bœuf piqué au lard de Colonnata, timbale boulangère à la truffe du Périgord</i>	60. -

## Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Blanca de Vaumarcus</i>	31. -
<i>Planchette de jambon Pata Negra de sanglier de Vaumarcus</i>	32. -
<i>Croix d'Or burger</i>	28. -

## Suggestions

<i>Perches &amp; chips, salade et sauce tartare</i>	<i>30. -</i>
<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, frites et salade</i>	<i>32. -</i>
<i>Vacherin Mont d'Or « Le Ballaigui », pommes de terre grenaille et salade</i>	<i>27. -</i>

## Desserts

<i>Sélection de fromages du Nord-Vaudois</i>	<i>14. -</i>
<i>Fraicheur citron</i>	<i>16. -</i>
<i>Forêt rouge</i>	<i>16. -</i>
<i>Soufflé glacé au Grand-Marnier</i>	<i>16. -</i>

Norvège : Truite des Fjords

France : Foie gras, St Jacques, Sole

Canada : Homard

Suisse : Bœuf, Cochon

Pologne : Perche

*Menu Découverte en 5 services* 120 CHF

*Sans la St Jacques* 105 CHF

*Uniquement pour l'ensemble de la table*

*Truite des fjords fumées par nos soins, caviar suisse et marmelade de grapefruits*

\*\*\*\*

*Huitres en chaud-froid, au Dézaley et citronnelle*

\*\*\*\*

*Noix de St Jacques snackées, millefeuille de betterave confit à l'orange et cardamome*

\*\*\*\*

*Déclinaison de cochon de lait autour des légumes d'antan*

\*\*\*\*

*Fraicheur citron*

*Menu Fêtes en 5 services*

140 CHF

*Sans la Sole*

125 CHF

*Uniquement pour l'ensemble de la table*

*Pressé de foie gras de canard au cacao, William confite au miel et aux épices*

\*\*\*\*

*Ravioles de homard aux cerfeuil tubéreux et sa bisque comme un dashi*

\*\*\*\*

*Filet de sole farci d'une duxelles de champignon et poireau, soufflé de patate douce*

\*\*\*\*

*Filet de bœuf piqué au lard de Colonnata, timbale boulangère à la truffe du Périgord*

\*\*\*\*

*Forêt rouge*