

Entrées

<i>Salade mêlée</i>	12. -
<i>Foie gras de canard poêlé, chutney de Gariquette et rhubarbe confite</i>	32. -
<i>Raviole ouverte de ris de veau aux asperges blanches, émulsion au lard et parmigiano</i>	31. -
<i>Bouquet printanier croquant et grillé, espuma de burrata à l'ail des ours</i>	25. -
<i>Rafraichi de tourteau au citron confit, cresson de fontaine et coque de Bretagne</i>	29. -

Poissons et viandes

<i>Médailles de baudroie de Bretagne aux asperges vertes, jus au porto et panisse</i>	45. -
<i>Aiguillettes de St Pierre, réduction de tomate à l'oseille, artichauts Barigoule</i>	50. -
<i>Pluma de cochon des frères Alcalá aux morilles, millefeuille de polenta aux fèves</i>	52. -
<i>Pigeon de la maison Miéral, pressé de pomme de terre, confit d'échalotte, petits pois</i>	59. -

Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Blanca de Vaumarcus</i>	31. -
<i>Raviolis à l'ail des ours et cajou, tomates cherrys confites et gruyère de Ballaigues</i>	25. -
<i>Croix d'Or burger</i>	28. -

Suggestions

<i>Perches & chips, salade et sauce tartare</i>	<i>30. -</i>
<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, frites et salade</i>	<i>32. -</i>
<i>Côte de veau rôtie au thym, printanière de légumes et ratte en mousseline</i>	<i>18. - / 100g</i>

Desserts

<i>Sélection de fromages du Nord-Vaudois</i>	<i>14. -</i>
<i>Charlotte aux framboises, chocolat Grand Cru et fève tonka</i>	<i>16. -</i>
<i>Opaline à la Belle de Boskoop, caramel au cidre et crème glacée crème double</i>	<i>16. -</i>
<i>Paulova à la Mara des Bois et fleur de sureau, sorbet citron vert</i>	<i>16. -</i>

France : Foie gras, Tourteau, Pigeon, St Pierre

Suisse : Veau, Cochon, Bœuf

Pologne : Perche

Menu Découverte en 5 services 120 CHF

Sans la Baudroie 105 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

Bouquet printanier croquant et grillé, espuma de burrata à l'ail des ours

Raviole ouverte de ris de veau aux asperges blanches, émulsion au lard et parmesiano

Médaille de baudroie de Bretagne aux asperges vertes, jus au porto et panisse

Pluma de cochon des frères Alcala aux morilles, millefeuille de polenta aux fèves

Opaline à la Belle de Boskoop, caramel au cidre et crème glacée crème double

Menu Grande Fête en 5 services 140 CHF

Sans le St Pierre 125 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

Rafraichi de tourteau au coulis de cresson fontaine et coque de Bretagne

Foie gras de canard poêlé, chutney de Gariguettes et rhubarbe confite

Aiguillette de St Pierre, réduction de tomate à l'oseille, artichauts Barigoule

Pigeon de la maison Mieral, pressé de pomme de terre, confit d'échalotte, petits pois

Paulova à la Mara des Bois et fleur de sureau, sorbet citron vert