

Entrées

<i>Salade mêlée</i>	12. -
<i>Foie gras de canard grillé, amande fraîche, sablé huile d'olive et lavande</i>	32. -
<i>Maquereau brûlé à la flamme, paris bouton à la grecque, framboise et yuzu</i>	29. -
<i>La Tomate, espuma de bufala, huile de basilic et crumble de parmesan</i>	26. -
<i>Pressé de légumes du soleil et nage de melon Lorenzini</i>	26. -

Poissons et viandes

<i>Rouget en écailles croustillantes à la tapenade, courgette fine et sa fleur farcie</i>	48. -
<i>Encornets farcis au pied de porc, aubergine et poivron confits, sérac de la Poyette</i>	46. -
<i>Agneau en 2 façons et son jus au serpolet des Cernys, tian de légumes</i>	48. -
<i>Filet mignon de veau, jus au vadouvan, moelleux de pommes de terre et chanterelles</i>	60. -

Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Blanca de Vaumarcus</i>	31. -
<i>Roastbeef sauce tartare, frites et salade</i>	32. -
<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>19. - / 100g</i>

Desserts

<i>Sélection de fromages du Nord-Vaudois</i>	<i>14. -</i>
<i>Tarte fine abricot-thym, miel de la Bregetta et yogourt de la Duchatte</i>	<i>17. -</i>
<i>Vacherin glacé framboise-chocolat blanc</i>	<i>17. -</i>
<i>Petit baba limoncello, pêche pochée verveine</i>	<i>17. -</i>

France : Foie gras, Maquereau, Rouget, Encornet

Suisse : Agneau, Veau, Cochon, Bœuf

Pologne : Perche

Menu Découverte en 5 services 120 CHF

Sans l'Encornet 105 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

Pressé de légumes du soleil et nage de melon Lorenzini

Maquereau brûlé à la flamme, paris bouton à la grecque, framboise et yuzu

Encornet farci au pied de porc, aubergine et poivron confits, sérac de la Poyette

Agneau en 2 façons et son jus au serpolet des Cernys, tian de légumes

Tarte fine abricot-thym, miel de la Breguetta et yogourt de la Duchatte

Menu Grande Fête en 5 services 140 CHF

Sans le Rouget 125 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

La Tomate, espuma de bufala, huile de basilic et crumble de parmesan

Foie gras de canard grillé, amande fraîche, sablé huile d'olive et lavande

Rouget en écailles croustillantes à la tapenade, courgette fine et sa fleur farcie

Filet mignon de veau, jus au vadouwan, moelleux de pommes de terre et chanterelles

Petit baba limoncello, pêche pochée verveine