

## Entrées

<i>Salade mêlée</i>	<i>12. -</i>
<i>Foie gras de canard poêlé, cheesecake à l'orange confite et sablé à la cardamome</i>	<i>32. -</i>
<i>Consommé de bœuf à la betterave et ravioles de ricotta de brebis au safran du Jorat</i>	<i>28. -</i>
<i>Bar, coque et couteau de Bretagne en déclinaison, au citron et gingembre</i>	<i>30. -</i>
<i>Huitres « fine de Claire » Marennes d'Oléron n°3, les 3 pièces</i>	<i>11. -</i>
<i>les 6 pièces</i>	<i>21. -</i>

## Poissons et viandes

<i>Noix de St Jacques snackées au céleri, confit de bergamote et émulsion de bardes</i>	<i>50. -</i>
<i>Tournedos de lotte au Pata Blanca, émulsion de roche et pomme fondante en aioli</i>	<i>48. -</i>
<i>Timbale de cuissot de cochon de lait confit, aux carottes et polenta rouge du Tessin</i>	<i>49. -</i>
<i>Queue et noix de bœuf roulées à la truffe du Périgord, mousseline de racine de persil</i>	<i>56. -</i>

## Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Negra de Vaumarcus</i>	<i>35. -</i>
<i>Planchette de jambon Pata Negra de sanglier de Vaumarcus</i>	<i>32. -</i>
<i>Croix d'Or burger</i>	<i>28. -</i>

## Suggestions

<i>Côte de veau rôtie au thym, jardinière de légumes et ratte en mousseline</i>	<i>19. - / 100g</i>
<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, frites et salade</i>	<i>34. -</i>
<i>Vacherin Mont d'Or « Le Ballaigui », pommes de terre grenaille et salade</i>	<i>28. -</i>

## Desserts

<i>Sélection de fromages de notre région</i>	<i>14. -</i>
<i>Millefeuille chocolat Grand Cru et nougatine</i>	<i>18. -</i>
<i>Paulova exotique</i>	<i>17. -</i>
<i>Marron et cassis autour d'un biscuit japonais</i>	<i>17. -</i>

France : Foie gras, St jacques, Lotte, Cochon de lait, Poissons de roche

Suisse : Bœuf, Cochon, Veau

*Menu Découverte en 5 services*      130 CHF  
*Sans la Lotte*      110 CHF

*Uniquement pour l'ensemble de la table*

*Bar, coque et couteau de bretagne en déclinaison, au citron et gingembre*

\*\*\*\*\*

*Consommé de bœuf à la betterave et ravioles de ricotta de brebis au safran du Jorat*

\*\*\*\*\*

*Tournedos de lotte au Pata Blanca, émulsion de roche et pomme fondante en aioli*

\*\*\*\*\*

*Timbale de cuissot de cochon de lait confit, aux carottes et polenta rouge du Tessin*

\*\*\*\*\*

*Boule meringuée exotique*

*Menu Grande Fête en 5 services*

145 CHF

*Sans la St Jacques*

125 CHF

*Uniquement pour l'ensemble de la table*

*Foie gras de canard poêlé, cheesecake à l'orange confite et sablé à la cardamome*

\*\*\*\*\*

*Linguines de courge butternut aux oursins de Bretagne*

\*\*\*\*\*

*Noix de St Jacques snackées au céleri, confit de bergamote et émulsion de bardes*

\*\*\*\*\*

*Queue et noix de bœuf roulées à la truffe du Périgord, mousseline de racine de persil*

\*\*\*\*\*

*Millefeuille chocolat Grand Cru et nougatine*