

Entrées

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

Poissons et viandes

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

Suggestions

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

Suggestions

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

Desserts

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

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

Suisse : Bœuf, Cochon, Veau

Prix net CHF, Service inclus.

<i>Menu Découverte en 5 services</i>	<u>130 CHF</u>
<i>Sans la Lotte</i>	<u>110 CHF</u>

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

Sans la St Jacques

Uniquement pour l'ensemble de la table

145 CHF

125 CHF

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