

Entrées

<i>Salade mêlée</i>	12. -
<i>Foie gras de canard poêlé, chutney de Gariquette et rhubarbe confite</i>	33. -
<i>Ballotine de rilette de lapin à la carotte, coulis d'orties, et suc de carotte des sables</i>	30. -
<i>Ceviche de sandre du Lac Majeur acidulé</i>	29. -
<i>Bouquet d'asperges vertes du Valais et violettes, espuma de lait d'asperges blanches</i>	29. -

Poissons et viandes

<i>Omble chevalier aux algues, fenouil, fèves, citron et tomates confites</i>	46. -
<i>Filets de sole de Bretagne farcie, laitue sucrine braisée et petits pois à la française</i>	52. -
<i>Filet mignon de Pata Negra des frères Alcalá, morilles farcies à l'ail des ours</i>	52. -
<i>Déclinaison d'agneau des Dents du Midi, petits primeurs printaniers</i>	54. -

Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Negra de Vaumarcus</i>	35. -
<i>Raviolis à l'ail des ours et cajou, tomates cherrys confites et gruyère de Ballaigues</i>	26. -
<i>Croix d'Or burger</i>	28. -

Suggestions

<i>Tartare de bœuf taillé au couteau, frites et salade</i>	<i>34. -</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 de notre région</i>	<i>14. -</i>
<i>Pétales de meringue à la cerise, thé matcha et pistache de Sicile</i>	<i>17. -</i>
<i>Lotus de chocolat Grand Cru au safran du Jorat</i>	<i>18. -</i>
<i>Brioche aux pralines roses façon pain perdu, mousse popcorn et caramel au Nixta</i>	<i>17. -</i>

France : Foie gras, Produits de boulangerie

Suisse : Lapin, Veau, Cochon, Bœuf, Omble chevalier

Menu Découverte en 5 services 130 CHF

Sans l'Omble Chevalier 110 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

Bouquet d'asperges vertes du Valais et violettes, espuma de lait d'asperges blanches

Ceviche de sandre du Lac Majeur acidulé

Omble chevalier aux algues, fenouil, fèves, citron et tomates confites

Déclinaison d'agneau des Dents du Midi, petits primeurs printaniers

Pétales de meringue à la cerise, thé matcha et pistache de Sicile

Menu Grande Fête en 5 services 145 CHF

Sans la Sole 125 CHF

Uniquement pour l'ensemble de la table

Ballotine de rilette de lapin à la carotte, coulis d'orties, et suc de carotte des sables

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

Filets de sole de Bretagne farcie, laitue sucrine braisée et petits pois à la française

Filet mignon de Pata Negra des frères Alcalá, morilles farcies à l'ail des ours

Lotus de chocolat Grand Cru au safran du Jorat