

## Entrées

<i>Salade mêlée</i>	12. -
<i>Foie gras de canard confit autour de la pêche et brioche herbacée</i>	33. -
<i>Homard bleu en basse température au beurre de homard, antiboise à la fée verte</i>	34. -
<i>Féra du lac, fumé et en gravelax, gelée de parmesan rafraichie à la tomate</i>	26. -
<i>Raviole ouverte de ris de veau au céleri et persil plat</i>	31. -

## Poissons et viandes

<i>Turbot de petit bateau en robe de fleur de courgette et mini farci</i>	52. -
<i>Bar de ligne, jus brun d'arête, palourde, cannelloni artichaut et sérac de la Poyette</i>	52. -
<i>Pintade fermière de Bourguogne au chorizo de Vaumarcus, piperade et galette de maïs</i>	48. -
<i>Filet mignon de veau, jus au serpolet, chanterelles à l'échalote</i>	60. -

## Suggestions

<i>Planchette de jambon Pata Negra de Vaumarcus</i>	35. -
<i>Roastbeef sauce tartare, frites et salade</i>	32. -
<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 cochon fermier rôtie au thym, bouquetière de légumes et ratte en mousseline</i>	<i>42. -</i>

## Desserts

<i>Sélection de fromages du Nord-Vaudois</i>	<i>14. -</i>
<i>Noix de coco façon pina colada</i>	<i>18. -</i>
<i>Framboisier au miel et basilic</i>	<i>17. -</i>
<i>Abricots rôtis, fleur d'oranger et biscuit japonais</i>	<i>17. -</i>

France : Foie gras, Homard, Turbot, Bar

Suisse : Féra, Veau, Cochon, Bœuf

*Menu Découverte en 5 services* 130 CHF

*Sans le Bar* 110 CHF

*Uniquement pour l'ensemble de la table*

*Féra du lac, fumé et en gravellax, gelée de parmesan rafraichie à la tomate*

\*\*\*\*

*Raviole ouverte de ris de veau au céleri et persil plat*

\*\*\*\*

*Bar de ligne, jus brun d'arête, palourde, cannelloni artichaut et sérac de la Poyette*

\*\*\*\*

*Pintade fermière de Bourquogne au chorizo de Vaumarcus, piperade et galette de maïs*

\*\*\*\*

*Framboisier au miel et basilic*

*Menu Grande Fête en 5 services*      145 CHF  
*Sans le Turbot*      125 CHF

*Uniquement pour l'ensemble de la table*

*Foie gras de canard confit autour de la pêche et brioche herbacée*

\*\*\*\*

*Homard bleu en basse température au beurre de homard, antiboise à la fée verte*

\*\*\*\*

*Turbot de petit bateau en robe de fleur de courgette et mini farci*

\*\*\*\*

*Filet mignon de veau, jus au serpolet, chanterelles à l'échalote*

\*\*\*\*

*Noix de coco façon pina colada*