

CARTE D'APRES...

N° 3

ENTREES

Oeuf parfait d'Automne Déclinaison de bolets / Crumble salaisons / Pickles girolles	24.00
Tartare de cerf Duo de betteraves / Billes de poire	24.00
Croustillant de lapin en croûte de polenta Réduction vinaigre pulpeux de framboises / Carottes	22.00
Anchois croquants Coulis de scarole / Straciatella / Tomates confites / Poutargue	21.00
Salade de Rivaz Fenouil croquant / Pomme verte / Endives rouges / Noix Bleu de Jersey / Vinaigrette orange sanguine	18.00
Terrine maison de gibier / Sauce Oxford	22.00

PATES & RISOTTO

Spaghetti Alio, Olio & Peperoncino	24.00
Risotto d'effilochée de lièvre Betteraves / Crème acidulée de potimarron	29.00

POISSONS

Filets de perche du LAC Léman meunière Sauce Aioli <u>ou</u> tartare / Frites / Supplément sauce Aioli <u>et</u> tartare	44.00 2.00
Filets de perche IMPORT meunière Sauce Aioli <u>ou</u> tartare / Frites / Supplément sauce Aioli <u>et</u> tartare	39.00 2.00
Nage de crustacés & fruits de mer / Fregola Sarda	38.00
Filet de Bar de ligne Ecrasée de pommes de terre / Beurre Nantais safrané	45.00

Chers Amis, chers Clients,

L'automne a fait son retour avec ses couleurs de feu, son ciel changeant et ses saveurs de sous-bois, C'est pourquoi vous avez bien fait de venir vous réconforter chez nous! Nous sommes très heureux de vous accueillir les bras ouverts et même si vous ne pouvez que deviner notre sourire derrière nos masques, notre coeur bat comme par le passé au moment d'accueillir chacun d'entre vous.

Nous espérons que cette «carte d'après» No 3 vous apportera autant de plaisir que nous en avons eu à la créer pour vous.

Etant donné les règles sanitaires toujours en vigueur, notre carte continue à être réduite par rapport à celles que vous avez connues par le passé. Il en va de même pour notre capacité d'accueil pour laquelle nous avons dû nous adapter afin de respecter la distance sociale entre chaque table. Il se peut que votre table préférée ait été supprimée... Toutes ces mesures sont là pour nous protéger chacun et chacune, vous et nous, mais elles ne doivent certainement pas nous empêcher d'avoir du plaisir à nous voir et de partager de beaux moments gustatifs et sociaux !

Votre présence et votre soutien pendant ces longs mois d'automne et d'hiver, nous sont précieux et indispensables pour passer au travers de cette crise !

VIANDES

Parisienne « boeuf de nos Monts » racie sur os 45.00
Beurre café de Paris / Frites / Salade verte

Ris de veau pané à la farine de maïs 42.00
Langoustines / Bisque / Pommes dauphines / Légumes

Côte de cerf & Atriaux de chasse 44.00
Garnitures chasse / Sauce poivrade / Spätzli maison

Filet de chevreuil en croûte noisettes et pistaches 44.00
Garnitures chasse / Sauce Grand-Veneur / Spätzli maison

Civet de chamoix au vin rouge 39.00
Garnitures chasse / Epine-vinette / Spätzli maison

DESSERTS MAISON

Bavarois à la poire & Williamine 16.00
Coeur choco / Sorbet Rhum

Tarte citron meringuée 14.00
Zestes agrumes confits

Chocolat en mousse chaude 16.00
Glace nougat / Zestes d'orange confite / Crumble fruits secs

Assiette de fromages 16.00

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

GLACES

Vanille / Chocolat / Caramel beurre salé / Café / Nougat / Pistache / Lie de Lavaux

SORBETS

Citron / Chocolat / Cassis / Mangue / Pêche de vigne

- la boule de glace 4.00
- supplément chantilly 2.50
- supplément arrosage 4.50

Nous avons besoin des uns et des autres, et sachez que nous mettons tout en oeuvre pour que ces quelques instants passés chez nous, vous apportent une parenthèse de bonheur.

Gardons le moral, car avec lui et ensemble, nous pourrions abattre des montagnes et revoir «les 3 soleils» de Lavaux dans le ciel, dans les vignes et dans nos coeurs très vite !

Merci d'être là, prenez soin de vous et bon appétit !

Jacques & Stéphanie

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

PERCHES IMPORT 24.00
Frites / Légumes

ENTRECOTE DE BOEUF 24.00
Frites / Légumes

TAGLIATELLES 14.00
Tomate ou Nature

En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment de votre commande. Nous nous ferons un plaisir d'adapter le plat de votre choix, dans la mesure de nos possibilités.

Nous travaillons uniquement avec des produits fait maison.

L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.

Prix en CHF / TVA 7.7% et service compris.