

CARTE DE PRINTEMPS N° 20

ENTREES

-   Artichaut frit «alla giudia» 26.00
Crèmeux carbonara / Lardons (avec ou sans)
-   Terrine de lapin aux pistaches 25.00
Frisée / Condiment aux aromates de garrigue
-   Soupe de poissons du LEMAN 32.00
Truite / Féra / Brochet / Croûtons / Rouille
-  Carpaccio de truite du LEMAN 28.00
Féta / Concombre / Livèche
-   Oeuf parfait de Forel 28.00
Girolles / Courgette violon / Pickles

POISSONS

-  Filets de perche du lac LEMAN meunière 48.00
OU (selon arrivage)
Filets de perche **IMPORT** meunière 39.00
Sauce Aïoli ou tartare / Frites /
Supplément sauce Aïoli et tartare 3.50
-  Filets de Rouget Barbet 48.00
Fleur de courgette farcie / Sauce safranée
Millefeuille de pommes-de-terre
-   Joes de lotte 42.00
Légumes croquants / Riz Jasmin / Curry vert & lait de coco

VIANDES

-  Rognons de veau à la lie de Lavaux 39.00
Rösti maison / Echalotes snackées
-  Souris d'agneau 45.00
Mousseline / Légumes printaniers / Jus au romarin
-  Filet de boeuf 54.00
Tombée d'épinards / Pommes Pont-Neuf / Sauce poivre vert
-  Magret de canette 42.00
Coeur d'artichaut / Riz sauvage / Sauce moutarde & miel

VEGETARIEN

-  Gratinée d'asperges vertes 39.00
Parmesan / Oeuf au plat

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

PERCHES IMPORT 25.00

Frites / Légumes

ENTRECOTE DE BOEUF 25.00

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.
- Pour toute consommation d'une entrée uniquement, une majoration de CHF 10.- sera demandée au couvert. Nous vous remercions de votre compréhension.
- L'ensemble de nos plats sont faits maison et avec amour, pour votre plaisir.
- L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.

Prix en CHF / TVA 8.1 % et service compris.