


# CARTE D'HIVER

# N° 14

## ENTREES

 Oeuf de Forel à 62.5° 26.00  
Lentilles vertes IP-Suisse / Mousseline de pommes de terre  
Chips de lard / Réduction Pinot noir de Lavaux / Pickles

 Noix de Saint-Jacques snackées 32.00  
Couteaux / Sauce poulette safranée / Oignons fermentés

 Foie gras de canard maison en deux cuissons 32.00  
Gelée figues / Chutney kaki / Pain d'épices maison

 Tartare de tourteau 26.00  
Légumes croquants / Coulis cresson / Emulsion crustacés

 Choux-Fleur en trois textures 21.00  
Crumble d'amandes / Gelée échalotes noires

Huitres Marennes Oléron No 3 28.00  
6 Huitres No 3 / Citron / Vinaigre échalotes / Beurre

6 Huitres No 3 / Marinade maison 30.00  
(Ananas, concombre, carotte, aneth, lait de soja)


## VEGETARIEN



Risotto Acquerello Cime di rapa 28.00  
Crème de brocoli / Crumble olives  
Tuile parmesan

## 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

 Choucroute de la mer 42.00  
Poissons frais et fumés / Moules / Crevettes / Sauce vin blanc

Demi homard du Maine décortiqué 58.00  
Tagliolini / Bombon de laitue de mer / Salicornes / Jus de crustacés

# VIANDES

Ris de veau pané à la farine de maïs 42.00  
Tatin de panais & légumes de saison / Jus de veau aux herbes

 Filet mignon de porc au calvados 44.00  
Chou farci à la joue de porc / Bimi / Pomme de terre fondante

Filet de boeuf 54.00  
Demi-lune farcie / Blettes / Sauce whisky tourbé

Suprême de poulet pattes noires farci sous la peau 39.00  
Millefeuille de pommes de terre / Navets glacés

## SUR COMMANDE 48H AVANT...

CUISSES DE GRENOUILLES DE VALLORBE & Riz blanc 48.00 la douzaine

# DESSERTS & FROMAGE

Tartelette de Pastiera / Espuma limoncello 16.00

 Mousse chocolat chaude / Glace pistache 16.00

Baba au rhum maison / Chantilly coco / Fruits exotiques 16.00

Le Vacherin Mont d'Or 16.00

# GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

## GLACES

Vanille / Chocolat / Caramel beurre salé / Café / Nougat  
Amarena / Pistache

## SORBETS

Citron / Chocolat / Cassis / Mangue / Passion

- la boule de glace 4.50  
- supplément chantilly 3.50  
- supplément arrosage 5.00

## 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.