

# LES GOURMANDISES DE SAISON

Huîtres Poget Fines de Claire du Galon d'Or n. 3	4/8 pces	16 / 30
Huîtres Spéciales Emeraude n. 3	4/8 pces	20 / 38
<i>pain de seigle au beurre salé - citron - vinaigre à l'échalote</i>		
Cardons de la ferme du Taulard  		20
<i>à la truffe noire du Jura vaudois</i>		
Terrine artisanale de caille - chutney pomme-coing  		18
<i>pain de campagne grillé</i>		
Salade hivernale au fromage de chèvre de Forel  		16 / 28
<i>betteraves croquantes - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP</i>		
Ravioli de Mauro ricotta et champignons des bois 		18 / 32
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>		
Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris		34
<i>pommes de terre - salsifis - carottes - céleri</i>		
Langue de boeuf - sauce aux câpres 		24
<i>riz pilaf - légumes racines</i>		
Choucroute de la mer - beurre blanc au Riesling 		36
<i>saumon d'Ecosse - haddock fumé - noix de St-Jacques - cabillaud Skrei</i>		
Saucisse à rôtir de Valentin Chappuis - sauce au vin de Lavaux et échalotes confites 		28
<i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>		
Risotto Carnaroli à la courge et champignons des bois  		24
<i>pousses d'épinards - copeaux de parmesan</i>		

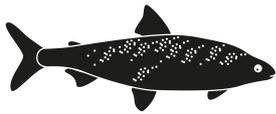
## VOYAGE, VOYAGE

Carbonnade flamande à la bière, lardons et petits oignons		29
<i>frites maison - légumes racines et choux de Bruxelles</i>		

## LE BUSINESS LUNCH

entrées	Huîtres Fines de Claire (4 pces)  		entrée / plat / dessert /
	Vol-au-vent de la B.M. 		
	Escargots du Mont d'Or en coquille (6 pces)		
	Tartare de saumon d'Écosse à l'aneth		
	Terrine artisanale de caille - chutney pomme-coing 		
plats	Ravioli de Mauro ricotta et champignons de bois 		48
	Tartare de boeuf «classique» de la région et beurre salé		
	Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris 		
	Filet de truite Bio de L'Isle - beurre blanc au Dézaley 		
desserts	Pommes de la ferme du Taulard caramélisées		
	Petit pot au chocolat au lait et caramel		
	Tartelette au citron - citron vert		

# LES CLASSIQUES



## ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

---

Le saladier  	8
<i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza de Cuarnens</i>	
L'os à moelle - fleur de sel et poivre Sarawak	12
<i>pain de campagne grillé</i>	
Escargots du Mont d'Or en coquille	17 / 32
<i>beurre bourguignon   6 pièces   12 pièces</i>	
Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse  	15 / 25
<i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	
Salade de lentilles du Gros-de-Vaud - truite fumée Bio de l'Isle 	16 / 28
<i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	
Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 	18 / 31
<i>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>	
Tartare de saumon d'Écosse à l'aneth, pomme Granny-Smith et céleri branche	18 / 32
<i>mesclun de salade - crème aigre - toasts</i>	
Tartare de boeuf «classique» de la région et beurre salé	18 / 35
<i>mesclun de salade - toasts - frites maison (en plat)</i>	



## LES PLATS CHAUDS

---

Vol-au-Vent de la B.M. 	18 / 29
<i>champignons des bois - crème - pousses d'épinard</i>	
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - courge et champignons des bois  	29
<i>huile d'olive - épinards - pignons grillés</i>	
Filet de truite Bio de L'Isle - beurre blanc au Dézaley 	34
<i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinard</i>	
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP	29
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	
Curry vert de légumes et tofu Bio Suisse au gingembre  	26
<i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	
Filet de boeuf de la région - sauce béarnaise 	48
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	
Les filets de perches de la Pêcherie d'Ouchy - selon arrivage !	48
<i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	