

LA CARTE DU SOIR



LES HUÎTRES !

Chic : c'est enfin la saison de la récolte de ces petites bêtes iodées, que les fiers Bretons cueillent au bord de l'océan, la chevelure au vent, les pieds dans l'eau et le chapeau rond.

Saviez-vous également que l'huître ne se marie pas avec n'importe qui (si ce n'est une jolie coupette de Perrier-Jouët)? Hé oui : l'huître est hermaphrodite cyclique - un peu comme son lointain cousin l'escargot (qu'on peut aussi déguster chez nous, avec un joli beurre aillé), mais pas tout à fait : lui est à la fois Monsieur et Madame, alors que l'huître est Monsieur une année, puis Madame l'année suivante, et vice versa.

Le choix entre vie de famille et carrière professionnelle doit être sacrément cornélien.





LE MENU GOURMAND DU SOIR

ET LES VINS DU MOIS AU VERRE !



Huîtres Fines de Claire (4 pces)  


Cardons de la ferme du Taulard  
à la truffe noire du Jura vaudois


Terrine artisanale de caille 
mesclun de salade - chutney pomme-coing

Vol-au-vent de la "B.M." 
champignons des bois - crème - épinards

Salade de fera fumée  
radis croquants - pommes de terre à la livèche

Tagliata d'entrecôte de bœuf  
sauce Chimichurri - frites maison - légumes racines

Choucroute de la mer - beurre blanc 
beurre blanc au Riesling - saumon d'Ecosse
haddock fumé - noix de St-Jacques - cabillaud Skrei

Cocotte de coq au vin 
petits oignons - champignons de Paris
pommes de terre - salsifis - carottes - céleri

Pommes de la ferme du Taulard caramélisées
glace artisanale à la vanille Bourbon

Le Mont-Blanc de la B.M.
vermicelles - meringue - glace cannelle - raisinée
crème double de la Gruyère

Coupe de raisins à la lie
boule de glace artisanale à la vanille

MENU / entrée - plat - dessert 72



Clos des Fresnaies 2022 9 / 63
Domaine Dhommé / AOC Anjou
Chenin Blanc bio, arômes de fruits et de vanille.

Buxus Sauvignon Blanc 2019 12 / 84
Louis Bovard / AOC Lavaux
Barriqué. Prodigieux arômes fruités. 93/100 R. Parker !

Les Cras 2022 11 / 77
D.ne de la Denante / AOC Saint-Véran
Chardonnay. Apéritif et huîtres !

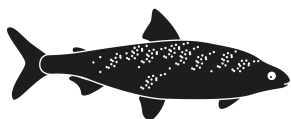


Maison Ambroise 2017 16 / 110
AOC Nuits Saint Georges
Un grand Bourgogne bio !

Les Cailloutis 2021 14 / 95
D.ne des Landions / AOC Neuchâtel
Pinot noir, 18 mois de barrique.

D.ne des Petites Planète 2022 12 / 84
AOC Valais
Pinot noir vieilles vignes - vin nature tout en fruit.

Château des Annereaux 2018 13 / 91
AOC Lalande de Pomerol
Merlot bio. 92/100 Rober Parker !



LES ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

TAPAS DU TERROIR À PARTAGER

Rillette de porc fermier de Valentin Chappuis <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Rillette de poulet fermier au poivre Voastiperifery <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Petit pâté vaudois de la boucherie Nardi à Cully <i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	10
Rillette de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16

SALADES ET HORS-D'OEUVRE

Le saladier    <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de Colza de Cuarnens</i>	9
Cardons de la ferme du Taulard   <i>à la truffe noire du Jura vaudois</i>	24
Terrine artisanale de caille - chutney pomme-coing  <i>pain de campagne grillé</i>	18
Os à moëlle - fleur de sel - poivre Sarawak <i>pain de campagne grillé</i>	15
Escargots du Mont d'Or en coquille  <i>beurre bourguignon - 6 pièces 12 pièces</i>	17 / 32
Cassolette de champignons des bois   <i>ail et fines herbes</i>	22
Salade hivernale au fromage de chèvre de Forel   <i>betteraves croquantes - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP</i>	18 / 29
Tartare de saumon d'Écosse à l'aneth, pomme Granny et céleri branche <i>mesclun de salade - crème aigre- pain de campagne grillé</i>	18 / 34
Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse    <i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	16 / 28
Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée de l'Isle  <i>radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux</i>	18 / 29
Salade de fera fumée de la Pêcherie d'Ouchy à l'huile de noix de Sévery   <i>radis croquants - pommes de terre à la livèche et moutarde en grains</i>	19 / 32
Tartare de boeuf "classique" de la région et beurre salé  <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison (en version plat)</i>	21 / 38



LES GOURMANDISES DU MOMENT

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>		
Carré de veau rôti - jus au Marsala - champignons sautés	🌾	52
<i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>		
Choucroute de la mer - beurre blanc au Riesling	🌾	42
<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	🌾	34
<i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>		
Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris		38
<i>pommes de terre - salsifis - carottes - céleri</i>		
Tagliata d'entrecôte de bœuf - sauce Chimichurri	🌾	48
<i>frites maison - légumes racines</i>		

VOYAGE, VOYAGE

Carbonnade flamande à la bière, lardons et petits oignons		35
<i>frites maison - légumes racines et choux de Bruxelles</i>		

LES CLASSIQUES

Vol-au-vent de la B.M.	🌿	18 / 32
<i>champignons des bois - crème - oignons nouveaux - épinards</i>		
Ravioli de Mauro ricotta et aux champignons de bois	🌿	20 / 34
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>		
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - courge et champignons des bois	🌿🌾	32
<i>huile d'olive - épinards - pignons grillés</i>		
Filet de truite Bio de l'Isle - beurre blanc au Dézaley	🌾	39
<i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinard</i>		
Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre - lait de coco	🌿🌾	28
<i>riz parfumé à la citronnelle</i>		
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP		38
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>		
Filet de bœuf de la région - sauce béarnaise	🌾	52
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>		
Les filets de perches de la Pêcherie d'Ouchy - selon arrivage !		49
<i>pommes de terre nature - mesclun de salade - beurre blanc au Dézaley</i>		

LE MUST

La côte de boeuf rassie sur l'os de la boucherie Nardi (dès 2 pers.)	🌾	850g.	68 p.p
<i>jus au Marsala - sauce béarnaise - pommes de terre grenaille légumes du marché - (commande à l'avance)</i>			