



Nos entrées froides

Méli-Mélo de salade 9.-

Carpaccio de saumon au basilic, croquant de parmesan

Et sa mousseline de poivrons 17.-

Foie gras poêlé aux abricots

Et sa saladin 23.-

Nos entrées chaudes

Poêlée de crevettes géantes aux chanterelles fraîches

Et son capuccino de tomates 17.-

Suprêmes de caille rôtis, tomates confites

Et sa mousseline de petits pois à la vanille 18.-

Désossée de cuisse de grenouille aux herbes

et son risotto safrané 23.-



Nos poissons

Truite du vivier meunière ou au bleu 27.-

*Filets de truite lardés,
Capuccino de chanterelles et basilic* 28.-

Filets de perches meunières 32.-

*Dos de dorade pané aux herbes
Et sa mousseline de tomate et piment d'Espelette* 36.-

*Mille-feuille de Saint-Jacques et pêches confites
Et son coulis de poivrons et citron* 38.-



Nos viandes

Entrecôte de cheval 28.-

Entrecôte de bœuf 34.-

Sauces :

Beurre maison 5.-

Marchand de vin 5.-

Poivre vert 6.-

Chanterelles fraîches 7.-

Mignons de porc à l'échalote 30.-

Magret de canette, farci aux pêches

Au pinot noir 32.-

Filet de bœuf aux chanterelles fraîches 45.-

Menu Découverte 55.-

Menu dégustation (sur réservation) 85.-

(Trois entrées, plat principal, fromages, dessert)

Le coin des végétariens

Ouf cocotte à la ratatouille, gratiné à la tomme vaudoise
et son risotto aux herbes 26.-

Poêlée de tofu aux chanterelles fraîches, basilic
Et petits légumes 27.-

Le coin des enfants

Jambon, frites 12.-

Muggets, frites 12.-

Steack haché de bœuf, frites 14.-

Franche de porc panée, frites 14.-

Filet de truite meunière, frites 15.-

Provenance de nos viandes :

Caille : France

Canette : France

Porc : Suisse

Bœuf : Suisse

Cherol : Canada, Argentine