



ENTREES

Tartelette de merlan, pommes de terre, bulots, pesto roquette, menthe et noix	CHF 27.00
Terrine de Foie gras de canard de la Maison Rougié, jambon Bellota Iberico, sponge cake de pain d'épices, amandes & cacao	CHF 30.00
Velouté de potiron, escalope de foie gras de canard de la Maison Rougié, crumble de canard, jus corsé de potiron	CHF 32.00

PLATS

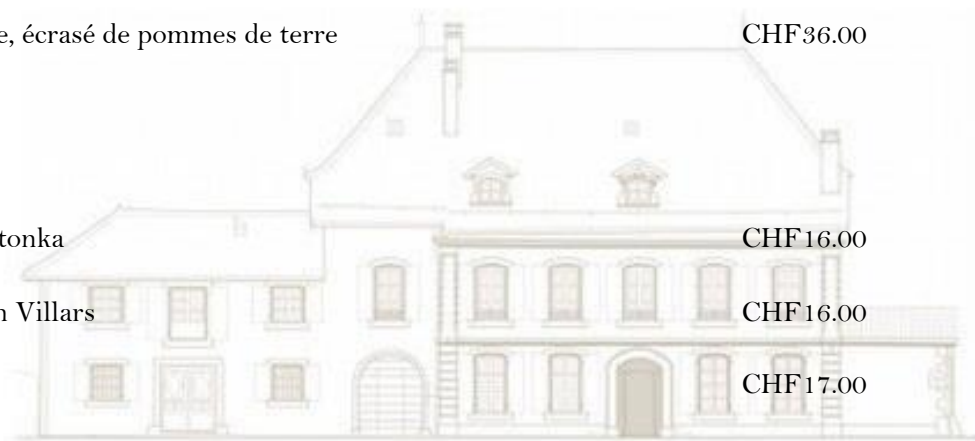
Saint-Jacques de St Brieuc confites dans la graisse de porc, déclinaison de carottes, citron caviar	CHF 46.00
Lieu jaune aux saveurs d'hiver, gnocchis de patates violettes, espuma de fromage de la fromagerie de Pampigny, dattes Deglet Nour	CHF 49.00
Filet de Bœuf Simmental au porto, pressé de pommes de terre truffé, céleri, jus de viande	CHF 52.00
Risotto vert, huile d'épinards, cèpes poêlés	CHF 26.00

PLATS TRADITIONNELS FAÇON « GRAND-MERE »

Bœuf bourguignon, légumes, pommes de terre rôties au beurre	CHF 36.00
Blanquette de veau, riz sauvage	CHF 36.00
Confit de canard cuit à basse température, écrasé de pommes de terre	CHF 36.00

DESSERTS

Fujisan bread, orange sanguine, mousse tonka	CHF 16.00
Taco en trilogie de chocolat de la Maison Villars	CHF 16.00
Cheesecake vaudois, fruits de saison	CHF 17.00





Menu du Chef **CHF89.00**

Uniquement le soir et le samedi midi

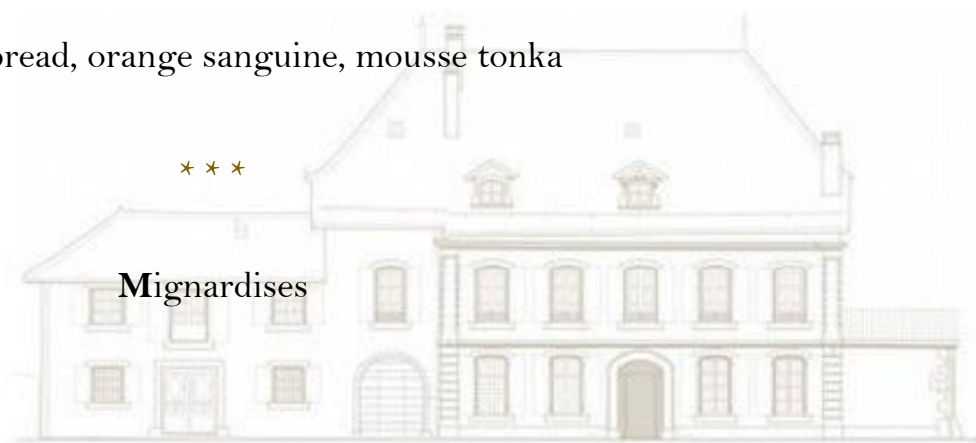
Poitrine de veau cuite à basse température,
Noix de pécan enrobées au poivre de Sichuan, bouillon de veau

Tartelette de merlan,
Pommes de terre, bulots, pesto roquette, menthe et noix

Lieu jaune aux saveurs d'hiver,
Gnocchis de patates violettes, espuma fromage de la fromagerie de Pampigny,
dattes Deglet Nour

Fujisan bread, orange sanguine, mousse tonka

Mignardises





Menu Dégustation **CHF 120.00**

*Uniquement le soir et le samedi midi
Servi à l'ensemble de la table*

**Beurre maison à la truffe de Périgord,
Brioche toastée, crispy de veau**

**Terrine de Foie gras de canard de la Maison Rougié,
Jambon Bellota Iberico,
Sponge cake de pain d'épices, amandes & cacao**

**Saint-Jacques de St Brieuc confites dans la graisse de porc,
Déclinaison de carottes, citron caviar**

**Filet de Bœuf Simmental au porto,
Pressée de pommes de terre truffée,
Céleri, jus de viande**

Sorbet à l'orange et Champagne

Taco en trilogie de chocolat de la Maison Villars

Mignardises