



Le foie gras de canard mi cuit au naturel

Confits de framboises & échalotes servi avec une brioche tiède 29.-

Le tartare de thon aux piments d'Espelette

Sorbet poivrons et Citronnelle 26.-

L'Oeuf parfait de Lavaux aux morilles,

Bruschetta de légumes confits et asperges vertes 26.-

La saladine de langoustines du Cap

Mesclun et légumes croquants, parfum de vanille 32.-

Les escalopes de foie gras chaud de canard

Compotée de rhubarbe 32.-

Les asperges de Riddes

Mousseline de morilles et ail des ours 28.-

Le pavé de saumon Label rouge

Cuit sur peau & émulsion d'oseille 45.-

Les filets de perches meunière selon arrivage

Meunière tout simplement 42.-

Le dos de bar de Corse à l'huile de romarin

Tartare de légumes du soleil 48.-

Les langoustines du Cap snackées

Beurre de citrons confits et asperges vertes 57.-

Les filets de sole de Bretagne

Velouté aux morilles et fèves edamame 55.-

Croustillant de ris de veau au jambon de Serrano

Réduction de porto et sauge 49.-

Le magret de canard légèrement fumé

Sauce au cidre & dés de pommes 48.-

Le carré d'agneau à l'ail des ours

Jus de graines de moutarde et parfum de thym 49.-

La côte de veau de la boucherie Nardi

Servie avec une sauce morilles crémeuse 52.-

Le filet de bœuf BlackAngus

Réduction de pinot noir et échalotes 53.-

Pour 2 pers

L'entrecôte double Simmental de Nardi rassis sur os à la moelle 49.-/pers

Dès 2 pers

Le châteaubriand sauce béarnaise 55.-/pers



Menu de Saison 69.- (avec fromage 79.-)

L'Oeuf parfait de Lavaux aux morilles,
Bruschetta de légumes confits et asperges vertes

Les filets de perches meunière selon arrivage
Meunière tout simplement

Le crumble fraises rhubarbe
Accompagné d'une glace vanille bourbon

Menu de la mer 79.- (avec fromage 89.-)

Le tartare de thon aux piments d'Espelette
Sorbet poivrons et Citronnelle

Le pavé de saumon Label rouge
Cuit sur peau & émulsion d'oseille

Le riz au lait, caramel & fleur de sel
Accompagné d'une glace au chocolat Fumé

Menu gourmand 109.-(avec fromage 119.-)

Le foie gras de canard mi cuit au naturel
Confits de framboises & échalotes servi avec une brioche tiède

Le dos de bar de Corse à l'huile de romarin
Tartare de légumes du soleil au basilic

Le filet de bœuf BlackAngus
Réduction de pinot noir et échalotes

L'assortiment de douceurs
6 petits desserts de notre assortiment



- Le foie gras de canard mi cuit au naturel 29.-**
- Le tartare de thon aux piments d'Espelette sorbet poivron & citronnelle 26.-**
- La saladine de langoustines du Cap mesclun et parfum de vanille 32.-**
- Les escalopes de foie gras chaud de canard à la rhubarbe 32.-**
- Le dos de bar de Corse à l'huile de romarin 48.-**
- Les filets de perches à l'huile d'olive frites et légumes 42.-**
- Le filet de bœuf BlackAngus pinot noir et échalotes 53.-**
- Le magret de canard légèrement fumé 48.-**



- La salade de légumes croquants 12.-**
- La cassolette de champignons des bois 29.-**
- Les ravioles de ricotta aux asperges et morilles 32.-**
- Les ravioles d'épeautre aux légumes confits 29.-**
- Le risotto aux champignons et tofu fumé 29.-**
- Les nouilles de ris sautées aux légumes, curry et citronnelle 29.-**



- Le foie gras de canard mi cuit au naturel 29.-**
- Le tartare de thon aux piments d'Espelette sorbet poivron & citronnelle 26.-**
- Les escalopes de foie gras chaud de canard à la rhubarbe 32.-**
- Le dos de bar de Corse à l'huile de romarin 48.-**
- Le pavé de saumon Label rouge à l'oseille 45.-**
- Le magret de canard légèrement fumé 48.-**
- Le carré d'agneau à l'ail des ours 49.-**
- La côte de veau de la boucherie Nardi aux morilles 52.-**
- Le filet de bœuf BlackAngus pinot noir et échalotes**



- La salade de légumes croquants 12.-**
- Les nouilles de ris sautées aux légumes, curry et citronnelle 29.-**
- Le risotto aux champignons et tofu fumé 29.-**
- La cassolette de champignons des bois 29.-**



L'assiette de fromages 12.-

Le coin des douceurs

Le crumble fraises rhubarbe

Accompagné d'une glace vanille bourbon 16.-

La trilogie de crème Brulées

Fèves tonka, romarin, citron 16.-

La panna cotta aux fraises gariguettes

Accompagné d'un sorbet gariguettes 16.-

Le riz au lait, caramel & fleur de sel

Accompagné d'une glace au chocolat Fumé 16.-

Le moelleux au chocolat

Accompagné d'une glace aux Twix 16.-

La palette de sorbets maison

Citron, fruits rouges, passion, kiwi banane, poire 15.-

Nougat glacé au miel de nos forêts

Coulis aux fruits rouges 15.-

L'assortiment de douceurs

6 petits desserts de notre assortiment 19.-

Sorbet poire William et Williamine 15.-