

ENTREES

| | | |
|--|------|-------|
| Salade de haricots verts, copeaux de foie gras maison, magret de canard fumé et éclats de noix | | 21.00 |
| Poêlée de champignons des bois, œuf de poule parfait, émulsion au cresson de fontaine | | 23.00 |
| Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, mariné aux condiments | 100g | 26.00 |
| <i>En plat : garniture pommes frites maison</i> | 170g | 38.00 |
| Tartare de thon « Albacore » au citron vert et shiso, mousse d'avocat | | 32.00 |

POISSONS

| | | |
|---|--|-------|
| Daurade royale poêlé, étuvée de fenouil, sauce à la badiane | | 27.00 |
| Crevette géante Black Tiger, émulsion de carapaces, risotto crémeux au vieux parmesan | | 32.00 |
| Cuisses de grenouilles de Vallorbe en persillade, concassé de tomates | | 47.00 |

VIANDES

| | | |
|---|--|-------|
| Poitrine de veau suisse confite au miel, tian de légumes | | 37.00 |
| Entrecôte de bœuf suisse «sélection Molard », légumes du Château des Bois, sauce Madère | | 41.00 |
| Poulet du Nant d'Avril, cuisse farcie au foie gras et suprême rôti, jus à l'estragon | | 43.00 |

FROMAGES

Sélection de 4 fromages frais et affinés
de Serge Kursner ou de Fabrice Müller 18.00

ENTREMETS

Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille 16.00

Entremet pistache et griotte 16.00

Café gourmand 16.00

Pruneaux pochés au vin rouge
cannelle et anis étoilé, glace vin chaud 16.00

Assortiment de glaces et sorbets la boule 4.50

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.