

ENTRÉES

Salade de saison aux haricots verts	19.00
Soupe froide de tomates, bufala de Bernex au pesto	22.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, Toasts au beurre de cresson de fontaine	100g 26.00
Crevettes Black Tiger marinées aux agrumes, Légumes à la vinaigrette de roquette	34.00
Carpaccio de sériole marinée au combawa et shiso	35.00

POISSONS

Filet de truite de mer, piperade de légumes et tapenade	34.00
Risotto à la seiche	35.00
Pavé de maigre corse, émulsion à la sarriette, Poêlée de courgettes	36.00
Cuisses de grenouilles de Vallorbe, émulsion à la marjolaine, Purée de pommes de terre à l'ail doux	47.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES

Nuggets de volaille faits maison, sauce barbecue, Pommes frites maison	18.00
---	-------

*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.*

VIANDES

Burger végétal à la tomate et au citron confit	27.00
Suprême de poulet suisse rôti à l'estragon, Poêlée de légumes verts	37.00
Joues de cochon braisées au Gamaret, carottes nouvelles du Château des Bois	38.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau Toasts au beurre de cresson de fontaine, pommes frites	160g 39.00
Quasi de veau rôti, caviar d'aubergine et tomate provençale	43.00
Noix d'entrecôte sélection « Molard », jus au thym, Pommes frites maison	44.00

FROMAGES

Assiette de quatre fromages frais et affinés, compote de figues au vinaigre balsamique	16.00
---	-------

ENTREMETS

Tartelette aux fraises et à la rhubarbe	14.00
Salade d'abricots pochés au poivre de Timut, sorbet citron	14.00
Biscuit coulant au chocolat, glace vanille	15.00
Entremets chocolat et framboise, coulis de cassis	15.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50