

# LA CARTE DE LA BARONNIE

Rillette de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16
Petit pâté vaudois de la boucherie Nardi à Cully <i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	10
Rillette de porc fermier de Valentin Chappuis <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Rillette de poulet fermier au poivre Voastiperifery <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Vol-au-vent aux asperges et morilles fraîches  <i>asperges vertes et ail des ours</i>	24 / 42
Salade de fera fumée de la Pêcherie d'Ouchy   à l'huile de noix de Sévery <i>radis croquants - pommes de terre à la livèche et moutarde en grains</i>	19 / 32
La Pôchouse de poissons du Léman au vin de Lavaux  <i>crème et asperges du Valais</i>	24 / 42
Ravioli de Mauro ricotta et asperges du Valais  <i>crème - copeaux de parmesan - pousses d'épinards</i>	20 / 34
Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée de l'Isle  <i>radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux</i>	18 / 29
Tartare de saumon d'Écosse pomme Granny et céleri branche <i>mesclun de salade - aneth - crème aigre- pain de campagne grillé</i>	18 / 34
Tartare de boeuf "classique" de la région et beurre salé  <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison (en version plat)</i>	21 / 38
Filet de truite Bio de l'Isle - beurre blanc au Dézaley  <i>pommes de terre - beurre blanc au vin de Lavaux</i>	39
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	38
Filet de féra du Léman - bisque crémeuse d'écrevisses  <i>riz noir - fenouil croquant - pousses d'épinards</i>	42
Filet de bœuf de la région - sauce béarnaise  <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	52

# LE MENU DES 30 ANS



Salade de lentilles vaudoises et truite fumée bio de L'isle  
*radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux*  
ou

Vol-au-vent aux asperges et morilles fraîches  
*asperges vertes et ail des ours*  
ou

La Pôchouse de poissons du Léman au vin de Lavaux  
*crème et asperges du Valais*  
ou

Salade de fera fumée de la Pêcherie d'Ouchy à l'huile de noix de Sévery  
*radis croquants - pommes de terre à la livèche et moutarde en grains*

—

Ravioli de Mauro ricotta et asperges du Valais  
*crème - copeaux de parmesan - pousses d'épinards*  
ou

Filet de truite Bio de l'Isle - beurre blanc au Dézaley  
*pommes de terre - beurre blanc au vin de Lavaux*  
ou

Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP  
*pommes de terre grenaille - légumes croquants*  
ou

Filet de féra du Léman - bisque crémeuse d'écrevisses  
*riz noir - fenouil croquant - pousses d'épinards*

—

Gruyère d'alpage 18 mois de la fromagerie Macheret  
*pain de seigle aux fruits de Breadstore*