

LA CARTE DE LA BARONNIE

Rillettes 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
Rillettes de porc fermier de Valentin Chappuis <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Rillettes 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 croquants - pousses d'épinards

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