

LE GUEULETON



Entrée
Plat
Dessert

Les entrées

- Cassolette de champignons des bois  
Salade automnale au fromage de chèvre FOREL LAVAUX  
Salade de féra fumée PÉCHERIE D'OUCHY 
Terrine de lièvre BOUCHERIE DU PALAIS

Les plats

- Cocotte de civet de sanglier BOIS DU JORAT
L'assiette du chasseur bredouille 
Filet de truite Bio L'ISLE – beurre blanc au Dézaley 
Filet mignon de porc fermier VALENTIN CHAPPUIS sauce morilles 

Les desserts

- Crumble de pruneaux du Valais
Petit pot chocolat au lait caramel
Profiteroles glacées à la vanille bourbon
Tartelette au citron - citron vert



LA CHASSE !

Selle de chevreuil « Grand-Veneur »
(dès 2 pers.) 68 p.p.
accompagnement chasse*

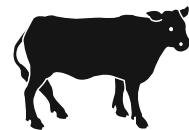
L'assiette du chasseur bredouille ✓ 34
champignons - spätzlis à la farine du Gros-de-Vaud - choux de Bruxelles - marrons confits - chou rouge - poire à botzi AOP - pommes - raisin chasselas - airennes

Cocotte de civet de sanglier BOIS DU JORAT
accompagnement chasse*

Noisettes de chevreuil aux airelles
et poivre de Tasmanie
*accompagnement chasse**

Saucisse à rôtir de cerf BOIS DU JORAT aux bolets *accompagnement chasse**

*Tous les plats de chasse sont accompagnés de spätzlis à la farine du Gros-de-Vaud et de fruits et légumes d'automne



LA CÔTE DE BOEUF

Côte de bœuf rassie sur l'os de la boucherie Nardi (*pour 2 pers.*)
sauce au poivre vert - beurre aux herbes - os à moelle
pommes de terre grenaille - cassolette de champignons - léaumes grillés

68 p.p.

LE CHEVREUIL

Splendide animal alpin à la robe rousse et à la selle juteuse, le chevreuil est d'ordinaire marié à une ou plusieurs chevrettes, qui donnent naissance à une portée d'un à trois de ces faons dont un cousin a été rendu célèbre par Walter Disney.

Vous trouverez notamment en « noisette » à la carte quelques semaines, accompagnée de tous les fruits et légumes d'automne traditionnels – que vous pouvez d'ailleurs aussi avoir en version végétarienne, car ce qui est bon dans la chasse, c'est surtout le chou de Bruxelles.

LES ENTRÉES

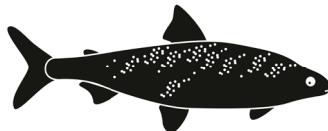


Soupe de courge du marché <i>poivre Voatsiperifery</i>	12
Terrine de lièvre <small>BOUCHERIE DU PALAIS</small> <i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>	19
Salade automnale au fromage de chèvre <small>FOREL LAVAUX</small> <i>betterave - poire croquante - huile de noix vudoise AOP</i>	18 / 29
⌚ Ravioli de chevreuil aux champignons des bois <i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	20 / 34
Cassolette de champignons des bois <i>ail et fines herbes</i>	19
⌚ L'os à moelle rôti au four <i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	16
⌚ Escargots <small>MONT D'OR</small> en coquille <i>beurre bourguignon / 6 pièces / 12 pièces</i>	17 / 32
⌚ Le saladier <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza</i> <small>CUARNENS</small>	9

LES TAPAS

A partager... ou pas!

⌚ 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
⌚ Petit pâté vaudois <small>BOUCHERIE NARDI</small> <i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	10
⌚ Rillette de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16

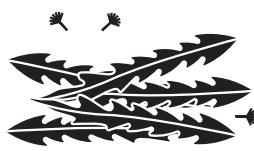


LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman <i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	48
⌚ Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy <i>huile de noix vudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>	18 / 31

LES CLASSIQUES

⌚ Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé mesclun de salade - toasts - frites (plat)	18 / 36
⌚ Vol-au-Vent de la B.M. 🥧 champignons des bois - crème - pousses d'épinards	18 / 29
⌚ Curry vert de légumes et tofu BIO SUISSE au gingembre 🥬 🌶️ 🥛 lait de coco - riz parfumé à la citronnelle	28
Filet mignon de porc fermier de Valentin Chappuis 🌶️ sauce morilles - purée de pommes de terre - légumes racines	46
⌚ Filet de truite Bio L'ISLE - beurre blanc au Dézaley 🌶️ riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards	36
⌚ Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP pommes de terre grenaille - légumes du marché	34
⌚ Filet de boeuf de la région sauce au poivre vert 🌶️ pommes de terre grenaille - légumes du marché	48



LES FRAÎCHEURS

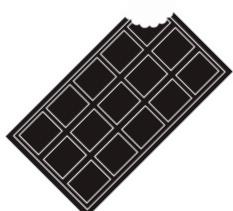
En entrée ou en plat!

⌚ Tartare de saumon d'Ecosse à l'aneth, pomme et céleri branche 🌶️ 🥬 🥛 mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé	18 / 34
⌚ Salade de tempeh artisanal de soja et millet BIO SUISSE 🥬 🌶️ 🥛 dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre	15 / 25
Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE 🌶️ yaourt aux herbes - radis croquants	16 / 28

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

Le Mont-Blanc de la B.M. vermicelles de marrons - meringue - crème double	14
Panna Cotta végétale à la mangue et lait de coco 🥬 🌶️ 🥛	10
Crumble de pruneaux du Valais glace artisanale à la cannelle	12
Banana & granola artisanal de BreadStore glace vanille - sauce chocolat chaud - chantilly	12



LES VINS DU MOIS

«814» 2020 - Château d'Eclépens AOC CÔTES DE L'ORBE Un chasselas cossu, vieilli en fût de chêne!	12 / 84
Syrah barrique 2022 - Cave Jean-Maret AOC VALAIS 12 mois de barrique - corsé et élégant	12 / 84
Cornalin 2023 - Varone AOC VALAIS Un classique du terroir valaisan	11 / 77
Merlot de Dézaley 2020 - Domaine Bovy AOC LAVAUX Un cru puissant des fameux frères Bovy	13 / 91
Humagne rouge 2022 - Domaine des petites planètes AOC VALAIS «Le» cépage gibier-compatible - une splendeur!	16 / 112
Côtes de Nuits Villages 2020 - Maison Ambroise AOC CÔTES DE NUIT Un des plus illustres Pinots Noirs de Bourgogne	12 / 84