

## LE MENU D'HIVER



Amuse-bouche  
Entrée  
Plat  
Dessert

76

### L'amuse-bouche

Petite soupe de courge 🍂

### Les entrées

Gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth 🇬🇧

Terrine de caille artisanale - éclats de noixettes 🇬🇧

Ravioli de Mauro à la courge 🍂

### Les plats

Entrecôte parisienne grillée 🇬🇧

Noix de St-Jacques à la plancha 🇬🇧

### Les desserts

Le petit Mont-Blanc de la B.M.

Crumble de pommes FERME DU TAULARD

## LES FRUITS DE MER

*Les fruits de mer sont servis avec pain de seigle du Valais <sup>AOP</sup>, vinaigre à l'échalote, citron, beurre salé et une onctueuse mayonnaise maison.*

### LES HUÎTRES

4 / 8 p.

Huîtres Poget «Fines de claire»  
du Galon d'Or n°3 16 / 30  
*chair ferme - iodée*

Huîtres Poget spéciales  
«l'Exquise» d'Utah Beach n°3 24 / 45  
*généreuse - iodée - sucrée*

Huîtres spéciales  
«Emeraude» n°3 20 / 38  
*colorée - douce*

Huîtres «Perle Blanche»  
d'Ancelin n°4 20 / 38  
*délicate*

### LES AUTRES

Crevettes «Label Rouge»  
de Madagascar 20  
6 pièces

Homard breton entier 65  
500-600 g

Crevettes grises 10  
100 g

Bulots 18  
300 g

Pince de tourteau 14  
1 pièce

### LES PLATEAUX

Le plateau «Marée Basse» 60  
3 huîtres «Fines de claire» / 3 huîtres «Emeraude» / 3 huîtres «Perle blanche» /  
bulots & crevettes grises

Le plateau «Marée Haute» 105  
4 huîtres «Fines de claire» / 4 huîtres «Emeraude» / 4 huîtres «Perle blanche» /  
4 crevettes «Label Rouge» / bulots & crevettes grises / 2 pinces de tourteau

Le plateau Royal 160  
6 huîtres «Fines de claire» / 4 huîtres «Emeraude» / 4 huîtres «Perle blanche» /  
6 crevettes «Label Rouge» / bulots & crevettes grises / 1 homard breton entier



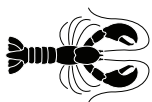
## LES ENTRÉES

Cassolette de champignons des bois 🍄🍷 <i>ail et fines herbes</i>	22
L'os à moelle rôti au four <i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	18
Escargots <sup>MONT D'OR</sup> en coquille 🍷 <i>beurre bourguignon   6 pièces   12 pièces</i>	17 / 32
Le saladier 🍷🍷🍷 <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza <sup>CUARNENS</sup></i>	9

## LES TAPAS

*A partager... ou pas!*

Rillettes de porc fermier <sup>VALENTIN CHAPPUIS</sup> <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
Petit pâté vaudois <sup>BOUCHERIE NARDI</sup> <i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	10
Rillettes de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16



## LE HOMARD

Homard breton rôti entier - bisque crémeuse - risotto carnaroli	68
---	----

## LES PLATS DE SAISON

Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes 🍷 <i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>	22
Gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth 🍷 <i>sauce scandinave au raifort - rugbrod de Breadstore</i>	24
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras 🍷🍷 <i>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</i>	34
La dinde de Noël farcie aux marrons <i>patates douces - cranberries - champignons - courge rôtie - chou kale</i>	39
Entrecôte parisienne grillée - beurre aux herbes 🍷 <i>frites - légumes de saison</i>	45
Ravioli de Mauro à la courge 🍷 <i>crème - champignons - copeaux de parmesan</i>	20 / 32
Fondant de veau - sauce morilles <i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>	42
Noix de St-Jacques à la plancha - beurre blanc au Champagne 🍷 <i>risotto Carnaroli aux pousses d'épinards</i>	45

## LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman <i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	49
Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🍷 <i>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>	19 / 32

## LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique  
de la région et beurre salé 21 / 38  
*mesclun de salade - toasts - frites (plat)*

Vol-au-Vent de la B.M. 18 / 32  
*champignons des bois - crème -  
pousses d'épinards*

Curry vert de légumes et tofu <sup>BIO SUISSE</sup>  
au gingembre 28  
*lait de coco - riz parfumé à la citronnelle*

Filet de truite Bio <sup>L'ISLE</sup> - beurre blanc  
au Dézaley 39  
*riz noir - fenouils croquants -  
pousses d'épinards*

Cordon bleu de poulet fermier au  
jambon de campagne et gruyère <sup>AOP</sup> 38  
*pommes de terre grenaille - légumes  
du marché*

Filet de boeuf de la région sauce  
au poivre vert 52  
*pommes de terre grenaille - légumes  
du marché*

## LA CÔTE DE BOEUF

Côte de bœuf rassie sur l'os de  
la Boucherie du Palais (2 pers.) 68 p.p.  
*sauce au poivre vert - beurre aux  
herbes - os à moelle  
pommes de terre grenaille - cassolette  
de champignons - légumes de saison*

## LES FRAÎCHEURS

*En entrée ou en plat!*

Tartare de saumon <sup>ÉCOSSE</sup> à l'aneth,  
pomme et citron vert 18 / 34  
*mesclun de salade - crème acidulée -  
pain de campagne grillé*

Salade de tempeh artisanal  
de soja et millet <sup>BIO SUISSE</sup> 16 / 28  
*dahl de lentilles au lait de coco -  
yaourt végétal à la menthe et coriandre*

Salade de lentilles <sup>GROS-DE-VAUD</sup>  
et truite fumée Bio <sup>L'ISLE</sup> 18 / 29  
*yaourt aux herbes - radis croquants*

## UN COUP D'OEIL SUR...

### LES DESSERTS

Le Mont-Blanc de la B.M. 14  
*vermicelles de marrons - meringue -  
crème double*

Panna Cotta végétale à la mangue  
et lait de coco 10  
*Y*

Crumble de pommes de la  
Ferme du Taulard 12  
*glace artisanale à la cannelle*

Banana & granola artisanal  
de BreadStore 12  
*glace vanille - sauce chocolat chaud -  
chantilly*

### LE CHAMPAGNE

Grande Réserve Brut - Premier  
Cru - Domaine Eiwecke 18 / 130  
*Pinot, chardonnay, pinot meunier.  
Finesse marquée par la légèreté du  
Chardonnay. Idéal avec les huîtres!*

### LES VINS DU MOIS

Crozes Hermitage blanc 2022 -  
Yann Chaves <sup>CROZES HERMITAGE AOC</sup> 12 / 84  
*Marsanne, roussanne. Frais, fruits blancs.*

Les Duchesses 2024 - Domaine  
Laporte <sup>POUILLY-FUMÉ AOC</sup> 11 / 77  
*Bio, arômes d'agrumes et de pierre  
à fusil. Pour les fruits de mer!*

Cuvée Cardinal 2022 - Château  
Bel Evêque <sup>CORBIÈRES AOC</sup> 14 / 98  
*Syrah et mourvèdre. De Pierre Richard!*

Syrah 2021 - Les Celliers de  
Vétroz <sup>AOC VALAIS</sup> 15 / 105  
*Splendide syrah, épicée et puissante.*

Pinot noir de Chamoson 2022 -  
Dne des Petites Planètes <sup>AOC VALAIS</sup> 12 / 84  
*Biodynamie. Fruité et gourmand.*

Cailloutis 2022 - Domaine des  
Landions <sup>NEUCHÂTEL AOC</sup> 13 / 89  
*Pinot noir. Notes de griottes confites,  
arômes torréfiés.*