

## 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 noisettes

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 TAILLARD

## LES FRUITS DE MER

*Les fruits de mer sont servis avec pain de seigle du Valais AOP, 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  
*chair ferme - iodée*

16 / 30

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

24 / 45

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

20 / 38

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

20 / 38

### LES AUTRES

Crevettes «Label Rouge»  
de Madagascar  
*6 pièces*

20

Homard breton entier  
*500-600 g*

65

Crevettes grises  
*100 g*

10

Bulots  
*300 g*

18

Pince de tourteau  
*1 pièce*

14

### 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*



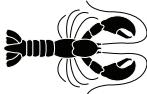
## LES ENTRÉES

Cassolette de champignons des bois   	22
L'os à moelle rôti au four   	18
Escargots <sup>MONT D'OR</sup> en coquille   	17 / 32
Le saladier   	9
<i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza</i> <sup>CUARNENS</sup>	

## LES TAPAS

*A partager... ou pas!*

Rillette de porc fermier <sup>VALENTIN CHAPPUIS</sup> <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Rillette de poulet fermier au poivre <sup>VOASTIPERIFERY</sup> <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
Rillette 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 	22
<i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>	
Gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth 	24
<i>sauce scandinave au raifort - rugbrod de Breadstore</i>	
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras  	34
<i>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</i>	
La dinde de Noël farcie aux marrons 	39
<i>patates douces - cranberries - champignons - courge rôtie - chou kale</i>	
Entrecôte parisienne grillée - beurre aux herbes 	45
<i>frites - légumes de saison</i>	
Ravioli de Mauro à la courge 	20 / 32
<i>crème - champignons - copeaux de parmesan</i>	
Fondant de veau - sauce morilles 	42
<i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>	
Noix de St-Jacques à la plancha - beurre blanc au Champagne 	45
<i>risotto Carnaroli aux pousses d'épinards</i>	

## 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 	19 / 32
<i>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>	

## LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé <i>mesclun de salade - toasts - frites (plat)</i>	21 / 38
Vol-au-Vent de la B.M.  champignons des bois - crème - pousses d'épinards	18 / 32
Curry vert de légumes et tofu <small>BIO SUISSE</small> au gingembre <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	28
Filet de truite Bio <small>L'ISLE</small> - beurre blanc au Dézaley riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards	39
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère <small>AOP</small> <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	38
Filet de boeuf de la région sauce au poivre vert <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	52

## LA CÔTE DE BOEUF

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

## LES FRAÎCHEURS

*En entrée ou en plat!*

Tartare de saumon <small>ÉCOSSE</small> à l'aneth, pomme et citron vert <i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé</i>	18 / 34
Salade de tempeh artisanal de soja et millet <small>BIO SUISSE</small> <i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	16 / 28
Salade de lentilles <small>GROS-DE-VAUD</small> et truite fumée Bio <small>L'ISLE</small> <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	18 / 29

## UN COUP D'OEIL SUR...

### LES DESSERTS

Le Mont-Blanc de la B.M. <i>vermicelles de marrons - meringue - crème double</i>	14
Panna Cotta végétale à la mangue et lait de coco	10
Crumble de pommes de la Ferme du Taulard <i>glace artisanale à la cannelle</i>	12
Banana & granola artisanal de BreadStore <i>glace vanille - sauce chocolat chaud - chantilly</i>	12

### LES VINS DU MOIS

Crozes Hermitage blanc 2022 - Yann Chaves <small>CROZES HERMITAGE AOC</small> <i>Marsanne, roussanne. Frais, fruits blancs.</i>	12 / 84
Les Duchesses 2024 - Domaine Laporte <small>POUILLY-FUMÉ AOC</small> <i>Bio, arômes d'agrumes et de pierre à fusil. Pour les fruits de mer!</i>	11 / 77
Cuvée Cardinal 2022 - Château Bel Evêque <small>CORBIÈRES AOC</small> <i>Syrah et mourvèdre. De Pierre Richard!</i>	14 / 98
Syrah 2021 - Les Celliers de Vétroz <small>AOC VALAIS</small> <i>Splendide syrah, épicee et puissante.</i>	15 / 105

### LE CHAMPAGNE

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

Pinot noir de Chamoson 2022 - Dne des Petites Planètes <small>AOC VALAIS</small> <i>Biodynamie. Fruité et gourmand.</i>	12 / 84
Cailloutis 2022 - Domaine des Landions <small>NEUCHÂTEL AOC</small> <i>Pinot noir. Notes de griottes confites, arômes torréfiés.</i>	13 / 89