

# CETTE SEMAINE

## LES PLATS

Carbonnade de bœuf à la bière brune et pain d'épices <i>purée de pommes de terre - carottes glacées - moutarde en grains</i>	MOULIN DE SÉVERY	28
Salade hivernale de betteraves et fromage de chèvre FOREL <i>radis - huile de noix vaudoise AOP - poire croquante</i>	FOREL	22
Cocotte de moules de bouchot MONT SAINT-MICHEL façon marinière <i>pommes frites</i>	MONT SAINT-MICHEL	28
Joues de porc fermier du pays confites au thym <i>légumes du marché - purée de pommes de terre</i>	②	26
Gnocchi à la crème de gorgonzola <i>pousses d'épinards - noix torréfiées - cresson de fontaine</i>	④	24

## LE MENU



Entrée  
Plat  
Dessert      48

### Les entrées

Tartare de saumon ④

Ravioli de Mauro à la courge ④

Salade de tempeh artisanal Y ④ ①

Tartare de boeuf classique et beurre salé

### Les plats

Carbonnade de boeuf

Salade hivernale ④ ④

Cocotte de moules de bouchot ④

Gnocchi à la crème de gorgonzola ④

### Les desserts

Crumble de pommes FERME DU TAULARD

Glace noisette - chantilly - granola

Tartelette au citron - citron vert

## 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 <i>chair ferme - iodée</i>	16 / 30
Huîtres Poget spéciales «l'Exquise» d'Utah Beach n°3 <i>généreuse - iodée - sucrée</i>	24 / 45
Huîtres spéciales «Emeraude» n°3 <i>colorée - douce</i>	20 / 38
Huîtres «Perle Blanche» d'Ancelin n°4 <i>délicate</i>	20 / 38

### LES AUTRES

Crevettes «Label Rouge» de Madagascar <i>6 pièces</i>	20
Homard breton entier <i>500-600 g</i>	65
Crevettes grises <i>100 g</i>	10
Bulots <i>300 g</i>	18
Pince de tourteau <i>1 pièce</i>	14

### LES PLATEAUX

Le plateau «Marée Basse» <i>3 huîtres «Fines de claire» / 3 huîtres «Emeraude» / 3 huîtres «Perle blanche» / bulots &amp; crevettes grises</i>	60
Le plateau «Marée Haute» <i>4 huîtres «Fines de claire» / 4 huîtres «Emeraude» / 4 huîtres «Perle blanche» / 4 crevettes «Label Rouge» / bulots &amp; crevettes grises / 2 pinces de tourteau</i>	105
Le plateau Royal <i>6 huîtres «Fines de claire» / 4 huîtres «Emeraude» / 4 huîtres «Perle blanche» / 6 crevettes «Label Rouge» / bulots &amp; crevettes grises / 1 homard breton entier</i>	160

### LES PLATS DE SAISON



Terrine de caille artisanale – éclats de noisettes ⓘ <i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>	19
Gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth ⓘ <i>sauce scandinave au raifort - rugbrod de Breadstore</i>	22
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras ⚡ ⓘ <i>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</i>	29
La dinde de Noël farcie aux marrons <i>patates douces - cranberries - champignons - courge rôtie - chou kale</i>	36
Ravioli de Mauro à la courge ⚡ <i>crème - champignons - copeaux de parmesan</i>	19 / 29
Noix de St-Jacques à la plancha – beurre blanc au Champagne ⓘ <i>risotto Carnaroli aux pousses d'épinards</i>	45



## LES ENTRÉES

Cassolette de champignons des bois <i>ail et fines herbes</i>	18
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>	8

## LES TAPAS

*A partager... ou pas!*

Rillette de porc fermier <small>VALENTIN CHAPPUIS</small> <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 FRAÎCHEURS

*En entrée ou en plat!*

Tartare de saumon <small>ÉCOSSÉ</small> à l'aneth, pomme et citron vert <i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé</i>	18 / 32
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>	15 / 25
Salade de lentilles <small>GROS-DE-VAUD</small> et truite fumée Bio <small>L'ISLE</small> <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	16 / 28

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

## LES CLASSIQUES



Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé <i>mesclun de salade - toasts - frites (plat)</i>	18 / 35
Vol-au-Vent de la B.M.  <i>champignons des bois - crème - pousses d'épinards</i>	18 / 29
Curry vert de légumes et tofu <small>BIO SUISSE</small> au gingembre    <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	26
Filet de truite Bio <small>L'ISLE</small> – beurre blanc au Dézaley  <i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards</i>	34
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère <small>AOP</small> <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	29
Filet de boeuf de la région sauce au poivre vert  <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	48

## 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   <i></i>	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
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

### 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
--	----------