

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>	22
Cocotte de moules de bouchot MONT SAINT-MICHEL <i>façon marinière</i> pommes frites	28
Joues de porc fermier du pays confites au thym <i>légumes du marché - purée de pommes de terre</i>	26
Gnocchi à la crème de gorgonzola <i>pousses d'épinards - noix torréfiées - cresson de fontaine</i>	24

LE MENU



Entrée
Plat
Dessert 48

Les entrées

Tartare de saumon
Ravioli de Mauro à la courge
Salade de tempeh artisanal
Tartare de bœuf classique et beurre salé

Les plats

Carbonnade de bœuf
Salade hivernale
Cocotte de moules de bouchot
Gnocchi à la crème de gorgonzola

Les desserts

Crumble de pommes
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 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 PLATS DE SAISON

Terrine de caille artisanale – éclats de noisettes ⓘ 19
mesclun de salade – chutney de pruneaux

Gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth ⓘ 22
sauce scandinave au raifort – rugbrod de Breadstore

Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras ¥ ⓘ 29
wok de légumes au sésame – riz parfumé à la citronnelle

La dinde de Noël farcie aux marrons 36
patates douces – cranberries – champignons – courge rôtie – chou kale

Ravioli de Mauro à la courge 🍂 19 / 29
crème – champignons – copeaux de parmesan

Noix de St-Jacques à la plancha – beurre blanc au Champagne ⓘ 45
risotto Carnaroli aux pousses d'épinards



LES ENTRÉES

Cassiolette de champignons des bois  	18
<i>ail et fines herbes</i>	
L'os à moelle rôti au four	16
<i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	
Escargots ^{MONT D'OR} en coquille 	17 / 32
<i>beurre bourguignon 6 pièces 12 pièces</i>	
Le saladier   	8
<i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza ^{CUARNENS}</i>	

LES TAPAS






A partager... ou pas!

Rillettes de porc fermier ^{VALENTIN CHAPPUIS}	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	
Rillettes de poulet fermier au poivre Voastiperifery	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	
Petit pâté vaudois ^{BOUCHERIE NARDI}	10
<i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	
Rillettes de poissons du Léman à la ciboulette	16
<i>pain de campagne grillé</i>	

LES FRAÎCHEURS




En entrée ou en plat!

Tartare de saumon ^{ÉCOSSE} à l'aneth, pomme et citron vert 	18 / 32
<i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé</i>	
Salade de tempeh artisanal de soja et millet ^{BIO SUISSE}   	15 / 25
<i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	
Salade de lentilles ^{GROS-DE-VAUD} et truite fumée Bio ^{L'ISLE} 	16 / 28
<i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	

LES POISSONS DU LAC






Les filets de perches du Léman	48
<i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	
Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 	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>	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 ^{BIO SUISSE} au gingembre    <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	26
Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - 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 ^{AOP} <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   	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

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
--	----------

LES VINS DU MOIS

Crozes Hermitage blanc 2022 - Yann Chaves ^{CROZES HERMITAGE AOC} <i>Marsanne, roussanne. Frais, fruits blancs.</i>	12 / 84
Les Duchesses 2024 - Domaine Laporte ^{POUILLY-FUMÉ AOC} <i>Bio, arômes d'agrumes et de pierre à fusil. Pour les fruits de mer!</i>	11 / 77
Cuvée Cardinal 2022 - Château Bel Evêque ^{CORBIÈRES AOC} <i>Syrah et mourvèdre. De Pierre Richard!</i>	14 / 98
Syrah 2021 - Les Celliers de Vétroz ^{AOC VALAIS} <i>Splendide syrah, épicée et puissante.</i>	15 / 105
Pinot noir de Chamoson 2022 - Dne des Petites Planètes ^{AOC VALAIS} <i>Biodynamie. Fruité et gourmand.</i>	12 / 84
Cailloutis 2022 - Domaine des Landions ^{NEUCHÂTEL AOC} <i>Pinot noir. Notes de griottes confites, arômes torréfiés.</i>	13 / 89