

CETTE SEMAINE

LES PLATS

Saucisse à rôtir – sauce aux oignons confits et vin de Lavaux 	28
<i>purée de pommes de terre – légumes du marché</i>	
Cassolette de moules de bouchot ^{AOP} 	26
<i>Cuisinée façon marinière – frites*</i>	
Salade hivernale de fromage de chèvre ^{FOREL}  	24
<i>huile de noix vaudoise ^{AOP} – betteraves – poires croquantes</i>	
Petit salé aux lentilles vaudoises – raifort râpé 	24
<i>Chou – carottes – poireaux – navets – pommes de terre</i>	
Le coq au vin servi en cocotte «façon Grand-Mère» 	34
<i>petits oignons, lardons et champignons – pommes de terre – légumes racines</i>	

LE MENU



Entrée

Plat

Dessert

48

Les entrées

Salade de lentilles et truite fumée 

L'os à moelle rôti au four

Tartare de boeuf classique et beurre salé

Vol-au-Vent aux champignons des bois 

Les plats

Saucisse à rôtir – sauce aux oignons confits et vin de Lavaux 

Le coq au vin servi en cocotte 

Cassolette de moules marinières 

Curry vert de légumes et tofu   

Les desserts

Crumble de pommes ^{FERME DU TAULARD}

Glace noisette – chantilly – granola

Tartelette au citron – citron vert

LES HUÎTRES

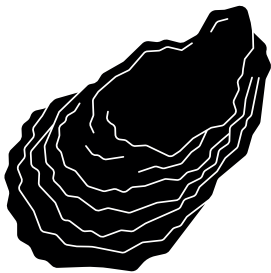
Servies avec pain de seigle du Valais ^{AOP}, vinaigre à l'échalote, citron, beurre salé et une onctueuse mayonnaise.

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

16 / 30

Huîtres spéciales « Emeraude » n°3
colorée - douce

20 / 38



Chic! C'est enfin la saison de la récolte de ces petites bêtes iodées, que ces fiers Bretons cueillent au bord de l'océan, la chevelure au vent, les pieds dans l'eau et le chapeau rond.

Saviez-vous que l'huître ne se marie pas avec n'importe qui (si ce n'est une jolie coupette de Perrier-Jouët)? Hé oui: l'huître est hermaphrodite cyclique - elle est Monsieur une année, puis Madame l'année suivante, et vice versa.

Le choix entre vie de famille et carrière professionnelle doit être sacrément cornélien.

LES PLATS DE SAISON

Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes ①
mesclun de salade - chutney de pruneaux

19

Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras V ①
wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle

29

Ravioli de Mauro à la courge 🍂
crème - champignons - copeaux de parmesan

19 / 29

La choucroute de la mer - beurre blanc au Riesling ①
saumon d'Ecosse - haddock fumé - noix de St-Jacques - cabillaud Skrei

38



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 céleri branche 	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 SERGE GUIDOUX	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 GRANDS CRUS

La Crosse 2023 - Maison Massy ^{AOC LAVAUX} <i>Un beau chasselas d'apéritif.</i>	9 / 63
Les Duchesses 2024 - Domaine Laporte ^{POUILLY-FUMÉ AOC} <i>Bio. Pour les huîtres!</i>	11 / 77
Dôle la Liaudisaz 2024 - M.-T. Chappaz ^{AOC VALAIS} <i>L'assemblage typique du Valais, par notre chère Marie-Thérèse!</i>	11 / 77
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