

LE MENU D'HIVER



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

76

L'amuse-bouche

Petite soupe de courge 🍂

Les entrées

Cassolette de cardons à la truffe noire 🍂

Terrine de caille artisanale – éclats de noisettes ①

Ravioli de Mauro à la courge 🍂

Les plats

Entrecôte parisienne grillée ②

La choucroute de la mer ③

Les desserts

Le petit Mont-Blanc de la B.M.

Crumble de pommes FERME DU TAULARD

LES HUÎTRES

4 / 8 p.

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

16 / 30

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

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



LA CÔTE DE BOEUF

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

68 p.p.

LA CHOUCROUTE

La choucroute de la mer – beurre blanc au Riesling ③
saumon d'Ecosse – haddock fumé – noix de St-Jacques – cabillaud Skrei



42

La choucroute de la B.M. – pommes nature ④
lard fumé – saucisse de Vienne – jambonneau – carré de porc

38



LES ENTRÉES

Cassolette de champignons des bois  	22
<i>ail et fines herbes</i>	
L'os à moelle rôti au four	18
<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   	9
<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 PLATS DE SAISON

Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes 	22
<i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</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>	
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>	
Le coq au vin servi en cocotte « façon Grand-Mère »	38
<i>petits oignons, lardons et champignons - pommes de terre - légumes racines</i>	
La côte de cochon fermier ^{VALENTIN CHAPPUIS} - sauce moutarde ^{MOULIN DE SÉVERY}	42
<i>pommes de terre grenaille - légumes racines</i>	

LES POISSONS DU LAC



Les filets de perches du Léman ^{SERGE GUIDOUX}	49
<i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	
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 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 ^{BIO SUISSE}
au gingembre 28
lait de coco - riz parfumé à la citronnelle

Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc
au Dézaley 39
*riz noir - fenouils croquants -
pousses d'épinards*

Cordon bleu de poulet fermier au
jambon de campagne et gruyère ^{AOP} 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*



LES FRAÎCHEURS

En entrée ou en plat!

Tartare de saumon ^{ÉCOSSE} à l'aneth,
pomme et céleri branche 18 / 34
*mesclun de salade - crème acidulée -
pain de campagne grillé*

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

Salade de lentilles ^{GROS-DE-VAUD}
et truite fumée Bio ^{L'ISLE} 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
lait de coco - mangue -

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 GRANDS CRUS

La Crosse 2023 - Maison
Massy ^{AOC LAVAUX} 9 / 63
Un beau chasselas d'apéritif.

Les Duchesses 2024 - Domaine
Laporte ^{POUILLY-FUMÉ AOC} 11 / 77
Bio. Pour les huîtres!

Dôle la Liaudisaz 2024 - M.-T.
Chappaz ^{AOC VALAIS} 11 / 77
*L'assemblage typique du Valais, par
notre chère Marie-Thérèse!*

Syrah 2021 - Les Celliers de
Vétroz ^{AOC VALAIS} 15 / 105
Splendide syrah, épicée et puissante.

Pinot noir de Chamoson 2022 -
Dne des Petites Planètes ^{AOC VALAIS} 12 / 84
Biodynamie. Fruité et gourmand.

Cailloutis 2022 - Domaine des
Landions ^{NEUCHÂTEL AOC} 13 / 89
*Pinot noir. Notes de griottes confites,
arômes torrifiés.*