

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

Ravioli de Mauro à la courge

Les plats

Entrecôte parisienne grillée

La choucroute de la mer

Les desserts

Le petit Mont-Blanc de la B.M.

Crumble de pommes FERME DU TAUARD

LES HUÎTRES

4 / 8 p.

Huîtres Poget «Fines de claire»
du Galon d'Or n°3 16 / 30
chair ferme - iodée

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
saumon d'Ecosse - haddock fumé - noix de St-Jacques - cabillaud Skrei

42

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

38



LES ENTRÉES

| | |
|--|---------|
| Cassolette de champignons des bois <small>ail et fines herbes</small> | 22 |
| L'os à moelle rôti au four <small>fleur de sel - pain de campagne grillé</small> | 18 |
| Escargots <small>MONT D'OR</small> en coquille <small>beurre bourguignon 6 pièces 12 pièces</small> | 17 / 32 |
| Le saladier <small>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza CUARNENS</small> | 9 |

LES TAPAS

A partager... ou pas!

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

LES PLATS DE SAISON

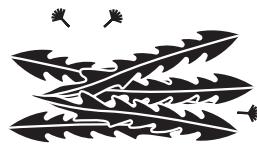
| | |
|---|---------|
| Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes <small>mesclun de salade - chutney de pruneaux</small> | 22 |
| Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras <small>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</small> | 34 |
| Entrecôte parisienne grillée - beurre aux herbes <small>frites* - légumes de saison</small> | 45 |
| Ravioli de Mauro à la courge <small>crème - champignons - copeaux de parmesan</small> | 20 / 32 |
| Le coq au vin servi en cocotte «façon Grand-Mère» <small>petits oignons, lardons et champignons - pommes de terre - légumes racines</small> | 38 |
| La côte de cochon fermier <small>VALENTIN CHAPPUIS</small> - sauce moutarde <small>MOULIN DE SÉVERY</small> <small>pommes de terre grenaille - légumes racines</small> | 42 |

LES POISSONS DU LAC

| | |
|--|---------|
| Les filets de perches du Léman <small>SERGE GUIDOUX</small> <small>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</small> | 49 |
| Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy <small>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</small> | 19 / 32 |

LES CLASSIQUES

| | |
|--|---------|
| Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé <i>mesclun de salade - toasts - frites*</i> (plat) | 21 / 38 |
| Vol-au-Vent de la B.M. <i>champignons des bois - crème - pousses d'épinards</i> | 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 <i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards</i> | 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 |



LES FRAÎCHEURS

En entrée ou en plat!

| | |
|---|---------|
| Tartare de saumon <small>ÉCOSSE</small> à l'aneth, pomme et céleri branche <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 |

LE CHAMPAGNE

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

LES GRANDS CRUS

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