

# CETTE SEMAINE

## LES PLATS

Cocotte de joue de porc confite à la bière et petits oignons <i>pommes de terre grenaille - légumes racine</i>	26
Filet de féra du Léman « meunière » façon grenobloise   <i>pommes de terre - mesclun de salade</i>	34
Les atriaux de la boucherie Ruchet au vin de Lavaux et échalotes confites <i>purée de pommes de terre - légumes du marché</i>	22
Pot-au-feu de légumes d'hiver et tofu  - raifort râpé   <i>chou - carottes - poireaux - navets - pommes de terre</i>	24
La choucroute de la B.M. - pommes nature  <i>lard fumé - saucisse de Vienne - jambonneau - carré de porc</i>	32
Aiguillette de poulet fermier à la moutarde en grains de Sévery <i>purée de pommes de terre - légumes</i>	24

## LE MENU



Entrée  
Plat  
Dessert 48

### Les entrées

- Salade de lentilles et truite fumée   
L'os à moelle rôti au four  
Tartare de saumon d'Ecosse   
Vol-au-Vent aux champignons des bois 

### Les plats

- Aiguillettes de poulet fermier à la moutarde  
Filet de féra du Léman    
Tartare de bœuf classique et beurre salé  
Pot-au-feu de légumes et tofu   

### Les desserts

- Crumble de pommes FERME DU TAULARD  
Glace noisette - chantilly - granola  
Tartelette au citron - citron vert

## LES HUÎTRES

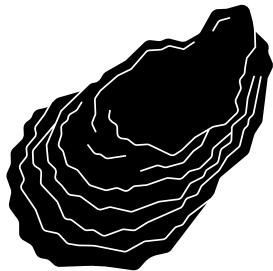
*Servies avec pain de seigle du Valais AOP, vinaigre à l'échalote, citron, beurre salé et une onctueuse mayonnaise.*

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 ⓘ  
*mesclun de salade - chutney de pruneaux*

19

Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras Y ⓘ  
*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 ⓘ  
*saumon d'Ecosse - haddock fumé - noix de St-Jacques - cabillaud Skrei*

38



## LES ENTRÉES

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

## 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 céleri branche	18 / 32
mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé	
Salade de tempeh artisanal de soja et millet <small>BIO SUISSE</small>	15 / 25
dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre	
Salade de lentilles <small>GROS-DE-VAUD</small> et truite fumée Bio <small>L'ISLE</small>	16 / 28
yaourt aux herbes - radis croquants	

## LES POISSONS DU LAC



Les filets de perches du Léman <small>SERGE GUIDOUX</small> <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 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

### LE CHAMPAGNE

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

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