

LE GUEULETON



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

65

L'amuse-bouche

Petite soupe de courge du marché 🌿

Les entrées

Cassiolette de champignons 🌿 🍷

Tartare de thon saku au sésame

Ravioli de chevreuil aux champignons

Salade lentilles à la truite fumée 🍷

Les plats

Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat

Filet de truite Bio ^{L'ISLE} 🍷

Paleron de boeuf confit - jus corsé au thym 🍷

Les desserts

Le petit Mont Blanc de la BM

Crumble de pruneaux ^{FERME DU TAULARD}

L'ÉTAL DU BOUCHER

Côte de boeuf rassie sur l'os de la
Boucherie du Palais (2 pers.) 68 p.p.
*sauce bolets flambés au Cognac -
beurre aux herbes - os à moelle -
pommes de terre grenaille - cassiolette
de champignons - légumes de saison*

Coeur de selle de chevreuil « Grand-
Veneur » - champignons des bois 72
*spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits
et légumes d'automne*

🕒 Coeur de filet de boeuf ^{DU PAYS} à la
plancha - sauce bolets flambés 52
au Cognac 🍷
*pommes de terre grenaille - légumes
du marché*

LE SANGLIER DU JORAT



C'est l'automne, la belle période où la châ-
taigne se dénude sans vergogne, où les
spätzli au beurre courent la poire à botzi,
et où le sanglier est mûr pour la cueillette.

Celui qui nage dans le joli civet de notre
carte vient de nos bois du Jorat, à pied
ou presque. Et si vous le préférez galo-
pant dans les feuillus plutôt que dans
une cocotte, «l'assiette du chasseur
bredouille» vous comblera de choux de
Bruxelles et d'airelles, entre autres mer-
veilles végétales de saison!

LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman ^{SERGE GUIDOUX} 49
beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade

🕒 Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🍷 🍷
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

19 / 32

LES ENTRÉES

Soupe de courge du marché 	12
<i>poivre Voatsiperifery</i>	
Terrine de lièvre BOUCHERIE DU PALAIS	22
<i>mesclun de salade - chutney pommes & poires</i>	
Cassiolette 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 de Valentin Chappuis	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants (sans gluten sur demande)</i>	
 Rillettes de poulet fermier au poivre Voatsiperifery	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants (sans gluten sur demande)</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 (sans gluten sur demande)</i>	

LES PLATS DE SAISON



Jarret de sanglier confit - jus corsé au thym 	38
<i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>	
L'assiette du chasseur bredouille 	36
<i>champignons - spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	
 Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat	39
<i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	
Noisette de chevreuil aux aïelles et poivre de Tasmanie	52
<i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	
 Ravioli de chevreuil aux champignons de bois	22 / 36
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	

LES FRAÎCHEURS



 Tartare de thon saku au sésame, soja et oignons nouveaux	20 / 36
<i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé (sans gluten/sans lactose sur demande)</i>	
Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE 	16 / 28
<i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	
 Salade automnale de fromage de chèvre FOREL (L'AVAUZ)  	18 / 29
<i>betteraves - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP</i>	
 Salade de tempeh artisanal à la menthe et coriandre   	16 / 28
<i>dahl de lentilles roses - yaourt végétal aux herbes</i>	

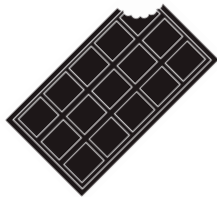
LES CLASSIQUES

- 🕒 Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé 18 / 36
mesclun de salade – pain de campagne grillé – frites (plat)*
(sans gluten/sans lactose sur demande)
- 🕒 Vol-au-Vent de la B.M. 🌿 18 / 29
champignons des bois – crème – pousses d'épinards
- Paleron de boeuf confit – jus corsé au thym 🕒 39
purée de pommes de terre – légumes racines
- 🕒 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 🕒 38
riz noir – salade de fenouil et pousses d'épinards
- 🕒 Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} 34
pommes de terre grenaille – légumes du marché

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

- Le Mont Blanc de la BM 12
*vermicelles – meringues – glace cannelle –
 raisinée* ^{FERME DU TAULARD}
- Panna Cotta végétale à la pistache
 et mangue 🌿 🕒 🕒 10
- Crumble de pruneaux ^{FERME DU TAULARD} 12
glace artisanale cannelle
- Banana & granola artisanal
 de BreadStore 12
*glace vanille – sauce chocolat chaud –
 chantilly*
- Tartelette au citron – citron vert 9



LES GRANDS CRUS

- Pinot Gris 2024 –
 Domaine La Colombe ^{AOC LA CÔTE} 8 / 56
Un blanc tout en finesse et en amplitude.
- Merlot 2023 –
 Domaine des Bonnettes ^{AOC GENÈVE} 11 / 77
*Arômes de mûres et pruneau, avec des
 notes de réglisse et cuir. Puissant.*
- Humagne Rouge 2022 –
 Cave des Amandiers ^{AOC VALAIS} 12 / 84
*Le cépage du Valais gibier-compatible!
 Parfum de violette, cassis et mine de crayon*
- L'Ovaille Rouge Grand Cru 2019 –
 Domaine de l'Ovaille ^{AOC CHABLAIS} 15 / 105
*Assemblage de Merlot, Cabernet Franc
 et Cabernet Sauvignon. Boisée, suave, frais.*
- Pinot Noir Barrique 2022 –
 Domaine Antoine Bovard ^{AOC LAVAL} 14 / 98
*Micro-cuvée d'un Pinot vieilles vignes
 élevé 9 mois en barrique. Un péché mignon!*
- Château des Gravières –
 Arsac ^{AOC MARGAUX} 15 / 94
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet
 Franc. Notes boisées, réglisse et goudron.*