

CETTE SEMAINE

LES PLATS

Paleron de boeuf braisé au vin rouge – jus corsé au thym 🍷 <i>purée de pommes de terre – légumes racines</i>	32
Filet de daurade ^{CORSE} à la plancha – beurre blanc au citron 🍷 <i>salade de fenouil – riz noir aux pousses d'épinards</i>	32
Cocotte d'aiguillettes de poulet fermier aux champignons des bois 🍷 <i>purée de pommes de terre – légumes racines</i>	28
Tartare de betteraves de pleine terre à l'estragon et mayonnaise à la moutarde du Moulin de Sévery 🌿 🇫🇷 <i>condiments câpres et cornichons – mesclun de salade – toasts</i>	14 24
Jarret de sanglier confit au thym – sauce Grand-Veneur 🍷 <i>purée de pommes de terre – légumes du marché</i>	36

LE MENU



Entrée
Plat
Dessert 48

Les entrées

Tartare de betteraves 🌿 🇫🇷
Salade automnale de fromage de chèvre 🌿 🍷
Salade de féra fumée 🌿 🇫🇷
Tartare de boeuf classique

Les plats

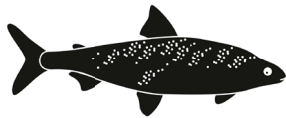
Cocotte d'aiguillettes de poulet 🍷
Ravioli de chevreuil aux champignons
Tartare de thon saku
Salade de tempeh artisanal 🌿 🍷 🇫🇷

Les desserts

Crumble de pruneaux ^{FERME DU TAULARD}
Glace matcha – chantilly – sésame noir
Tartelette au citron – citron vert

LES PLATS DE SAISON

Ravioli de chevreuil aux champignons de bois <i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	18 / 32
L'assiette du chasseur bredouille 🍄 <i>champignons - spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	32
Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat <i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	36
Noisette de chevreuil aux aïrelles et poivre de Tasmanie - champignons <i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	48
Saucisse à rôtir de cerf des bois du Jorat - sauce Grand Veneur <i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	32



LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman de Serge Guidoux <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>	19 / 32

LE SANGLIER DU JORAT



C'est l'automne, la belle période où la châtaigne 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 galopant dans les feuillus plutôt que dans une cocotte, «l'assiette du chasseur bredouille» vous comblera de choux de Bruxelles et d'aïrelles, entre autres merveilles végétales de saison!



LES ENTRÉES

Cassolette de champignons  	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 (sans gluten sur demande)</i>	
Rillettes de poulet fermier au poivre Voastiperifery	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 FRAÎCHEURS



En entrée ou en plat!

Salade de tempeh artisanal à la menthe et coriandre   	16 / 28
<i>dahl de lentilles roses - yaourt végétal aux herbes</i>	
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 automnale de fromage de chèvre ^{FOREL (LAVAUX)}  	15 / 26
<i>betteraves - poires croquantes - huile de noix vaudoise ^{AOP}</i>	
Salade de lentilles ^{GROS-DE-VAUD} et truite fumée Bio ^{L'ISLE} 	16 / 28
<i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	

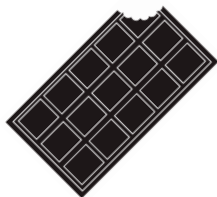
LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé <i>mesclun de salade – pain de campagne grillé – frites* (plat)</i> <i>(sans gluten/sans lactose sur demande)</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 – salade de fenouil et pousses d'épinards</i>	38
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille – légumes du marché</i>	29
Coeur de filet de boeuf ^{DU PAYS} à la plancha – sauce bolets flambés au Cognac  <i>pommes de terre grenaille – légumes du marché</i>	48

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

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



LES GRANDS CRUS

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