

CARTE DES METS

À LA

**DEMI—LUNE**

CHARDONNE

CARTE DES METS



## À L'APÉRO

### SÉLECTION DE FROMAGES / CHARCUTERIE / MIXTE

28.- (POUR 2)

## SALADES & SOUPE

MÉLANGE DE SALADES DE LA RÉGION

ENTRÉE

PLAT

7.-

MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS & CRUDITÉS DE LA FERME

9.50

VELOUTÉ OU CONSOMMÉ DU JOUR

10.-

## ENTRÉES

DÉCLINAISON DE BETTERAVES & CERFEUIL TUBÉREUX  
CRUES, CONFITES ET EN SABAYON

19.-

34.-

TARTARE DE VEAU AUX CONDIMENTS /  
OU (À CHOIX) À LA TRUFFE  
MESCLUN & TOAST DE PAIN AU LEVAIN

19.-

34.-

25.-

42.-

OS À MOELLE

16.-

PETITE SALADE DE SAISON & PAIN AU LEVAIN

## PLATS

RISOTTO AQUARELLO AUX CARDONS DE PLAINPALAIS  
& VACHERIN MONT D'OR

32.-

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

46.-

ARAIGNÉE DE BOEUF

34.-

SAUCE AU POIVRE, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE  
& LÉGUMES DE LA FERME

CÔTE DE VEAU DE SIMMENTAL

54.-

JUS DE VIANDE, LÉGUMES DE LA FERME & GRATIN DE CARDON

OU (À CHOIX) AVEC JUS DE VIANDE À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

59.-

FILETS DE FÉRA DU LÉMAN POCHÉES

44.-

SAUCE AUX ÉCREVISSES DU LÉMAN, TOPINAMBOURS & RAVIOLES

SUGGESTION DU JOUR

PRIX VARIABLE

## LE MENU DÉGUSTATION

MENU À 6 PLATS	95.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	130.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	120.-

LE MENU DÉGUSTATION NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION!

COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 19H45 EN SOIRÉE ET JUSQU'À 12H45 LES MIDIS

SUR DEMANDE, TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR LES ENFANTS ET À MOITIÉ PRIX

## LES DESSERTS

LE MACARON DU CHEF ET SA BOULE DE GLACE	14.-
CRÊME BRÛLÉE AU MIEL & ROMARIN	13.-
CHEESCAKE PISTACHE, SPECULOOS & FLEUR D'ORANGER	14.-
CAFÉ GOURMAND	13.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE / NOIX	4.80
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE) ABRICOT / CITRON / CASSIS / MANGUE/ VANILLE / PISTACHE À L'ANCIENNE / CAFÉ / CARAMEL AU BEURRE SALÉ	4.80
CAFÉ GLACÉ	12.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	14.-
SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE / CITRON & VODKA)	14.-

---

BOEUF (CH), VEAU (CH), FÉRA (CH)

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), CAPRILAIT (FOREL) ET FROMAGERIE PILLER (SEMSALES)

SORBETS & GLACES DE CHEZ L'ARTISAN GLACIER À GRANDVAUX

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT «FAITES MAISON».

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT  
DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES