

CARTE DES METS

À LA
DEMI—LUNE
CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

SÉLECTION DE FROMAGES / CHARCUTERIE / MIXTE

28.- (POUR 2)

SALADES & SOUPE

	ENTRÉE	PLAT
MÉLANGE DE SALADES DE LA RÉGION	7.-	
MESCLUN DE JEUNES POUSSES & 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.- 25.-	34.- 42.-
OS À MOELLE PETITE SALADE DE SAISON & PAIN AU LEVAIN	16.-	

PLATS

RISOTTO AQUARELLO AUX CARDONS DE PLAINPALAIS & VACHERIN MONT D'OR	32.-
RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD	46.-
ARaignée de boeuf SAUCE AU POIVRE, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE LA FERME	34.-
Côte de veau de simmental JUS DE VIANDE, LÉGUMES DE LA FERME & GRATIN DE CARDON OU (À CHOIX) AVEC JUS DE VIANDE À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD	54.- 59.-
FILETS DE FÉRA DU LÉMANPOCHÉES SAUCE AUX ÉCREVISSES DU LÉMAN, TOPINAMBOURS & RAVIOLES	44.-
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,
MERCI 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.-
CHEECAKE 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