

PETITS PLATS GRANDES SAVEURS

notre recommandation:
2 plats par personne hors dessert



mille-feuille poireaux, bleu de Fribourg, saumon des Grisons fumé maison, échalote **18**

consommé à l'oignon, ail noir, oignons, purée panais  **17**

gyoza vaudois, pdt, poireau, saucisse aux choux, saucisson vaudois **21**

bircher de foie gras, pomme granny, hibiscus, raisins secs, fruits **22**

suprême de poulet pattes noires de Gruyère, foie de volaille, maïs, endive rouge, passion **24**

filet de féra du lac, échalote, chasselas, poireau, citron, lentilles Belluga, céleri, raifort **24**



fromages **14**

mousse de fruits et délicatesse au sésame noir, mangue, passion **13**

banana sensation, chocolat, piment d'Espelette **12**



menu découverte

4 plats surprises **76**




accord mets & vins (2 verres) **18**



PROPOSITIONS DU MOMENT

notre recommandation:
1 plat hors dessert



- | | |
|--|-----------|
| salade composée, légumes cuits et marinés, pickles  | 11 |
| tagliatelles maison, chou Milan, bœuf façon gravelax, sirop d'érable, chou kale, sur demande  | 29 |
| langue de bœuf, câpres, purée de pdt au foin, légumes | 28 |
| burger de boeuf teriyaki, bun matcha, mayo citron vert, sésame, cébette, salade, frites | 31 |
| burger de quinoa, bun matcha, mayo citron vert, sésame, cébette, salade, frites  | 26 |
| poulpe grillé, gremolata, grenade, pois jaune, pdt grenaille | 34 |



- | | |
|---|-----------|
| café/thé & gourmandises artisanales | 11 |
| fromages | 14 |
| mousse de fruits et délicatesse au sésame noir, mangue, passion | 13 |
| banana sensation, chocolat, piment d'Espelette | 12 |
| boule de glace artisanale | 4 |
| sorbets: framboise, cassis, myrtille, litchi (maison) | |
| glaces: caramel beurre salé, café, vanille aux éclats de macadamia, chocolat-praliné, vin cuit (maison) | |