



LE MENU "GRANDES TABLES"

REPAS DU SOIR

APÉRITIF

Olives marinées et tomates séchées

ENTRÉES

Vol-au-vent de la «B.M.» 🕒

champignons des bois - crème - pousses d'épinards

Saladine de bettraves du marché et chèvre de Forel 🕒

huile de noix du Moulin de Sévery - poires croquantes - pulpe de topinambour

Terrine de lièvre aux pistaches et cornes d'abondance

chutney de pruneaux de la ferme du Taulard

Saladine automnale de jambon de cerf fumé

châtaignes - poires croquantes - raisinée

Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre et citron vert

mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé

Saladine de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy

radis croquant - pommes de terre à la livèche et moutarde en grain

PLATS

Tartare de boeuf "classique" et beurre salé

mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Saumon d'Ecosse mi-cuit - beurre blanc au Champagne

risotto Carnaroli aux pousses d'épinards

Suprême de poulet fermier - sauce aux bolets

pommes de terre grenaille - légumes du marché

Ravioli de chevreuil aux champignons des bois

crème - huile de truffe - copeaux de parmesan

Fondant de veau à la moutarde du Moulin de Sévery

risotto Carnaroli - légumes du marché

Curry vert de légumes au gingembre, coriandre, lait de coco et tofu Bio Suisse 🕒

riz parfumé à la citronnelle

Filet de boeuf aux morilles et oignons confits

(supplément 8.-)

pommes de terre grenaille - légumes du marché

DOUCEURS

Profiteroles glacées à la vanille bourbon - sauce au chocolat Alpaco 66%

Crumble aux pruneaux, glace artisanale à la cannelle

Sorbet citron arrosé à la Vodka artisanale de Paudex

Version "cossue" *
(apéritif, entrée, plat, dessert)

68

Version "légère" *
(mesclun de salade, plat, dessert)

55

Supplément filet de boeuf

8

Gruyère d'alpage 18 mois

8

* merci de nous préciser votre choix !

Notez que ce menu est indicatif - Notre cuisine changeant au gré des saisons (et de l'humeur de notre chef), certains plats sont susceptibles d'être remplacés par des plats de «standing» équivalent. Nous vous proposerons toujours au minimum deux options carnivores, une piscivore et une végétarienne. Le menu est imposé à toute la table, mais les convives choisissent entrée et plat le soir même ! Si les options ci-dessus ne vous satisfont pas et que vous souhaitez du filet de boeuf de Kobe, du homard ou de la truffe blanche d'Alba, notre chef sera ravi d'élaborer un menu sur mesure, à partir de 85.- par convive !

En cas d'annulation moins de 24 heures à l'avance, nous devons facturer les menus annulés si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.