

# LA CARTE



## à partager

🌿 LES 6 HUÎTRES (SELON ARRIVAGE) CONDIMENT MAISON	24.-
🌿 PLANCHETTE CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE	14.- / 26.-
🌿 PLANCHETTE 100% VIANDE SÉCHÉE	18.- / 30.-
🌿 BURRATA, HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL DES ALPES	14.-
🌿 CROQUETTES VAUDOISES "COMME UN PAPET" (5p)	12.-
🌿 HOUMOUS, CRUDITÉS & PAIN PITA	12.-
BEIGNETS DE FILET DE PERCHE (5p)	12.-

## pour commencer

🌿 ECRESSISSES DU LÉMAN ET POIREAUX EN BISQUE CHAUDE GRANOLA SALÉ	22.- / 40.-
🌿 SALADE BURRATA, FENOUIL & AGRUMES TRÉVISE, JEUNES POUSSÉS, SEGMENTS D'ORANGE, AMANDES, VINAIGRETTE AGRUMES	18.- / 34.-
"COMME UNE CROÛTE LÉGÈRE AU FROMAGE" ESPUMA DE RACLETTE, JAUNE FERMIER CONFIT, CUBES DE JAMBON, OIGNONS AU VINAIGRE BRISURES DE CHIPS DE PAIN, POUDRE DE CORNICHONS	16.-
🌿 JEUNES POUSSÉS GRAINES	8.-

## ensuite

BOEUF BIO DES POSSES BRAISÉ FAÇON TERIYAKI PURÉE AÉRIENNE AU WASABI, LÉGUMES	31.-
🌿 CABILLAUD SKREI PÔCHÉ À L'HUILE D'OLIVE COULIS D'HERBES, PULPE DE CITRON CONFIT, POÉELEE D'ÉPINARDS ET SARRASIN	31.-
CORDON BLEU CRISPY DE POULET AU VACHERIN KETCHUP DE BETTERAVES FUMÉES, POMMES GRENAILLES	31.-
🌿 RISOTTO AU "GORGONZOLA VAUDOIS" DE LA FERME DE LA SCIAZ POIRES ACIDULÉES, NOIX	26.-
🌿 BOUILLON VÉGÉTAL TOFU FUMÉ, BILLES DE LÉGUMES RACINE, FREGOLA SARDA	26.-
🌿 MONT D'OR RÔTI AU ROMARIN - POUR 2 PERSONNES (25 MN D'ATTENTE) BAIES ROSES ET AIL FUMÉ, ASSORTIMENT DE PICKLES, POMMES GRENAILLES PLANCHE DE CHARCUTERIE <u>OU</u> BOL DE LÉGUMES D'HIVER	36.- / PERS