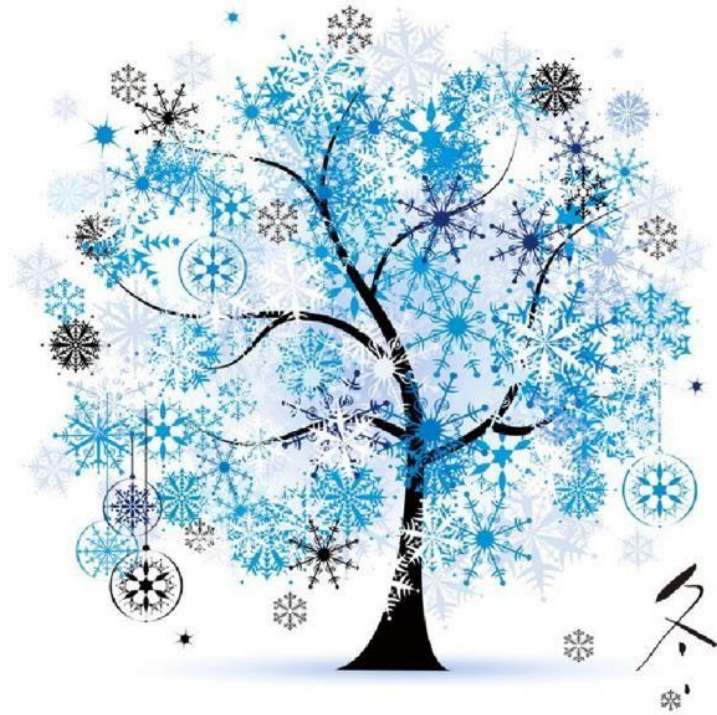


*Le Chef Thierry Bréhonnet et Nicolas Patural, entourés de leur équipe, vous proposent sa carte d'Hiver*



### *Aller à l'essentiel*

*« Être cuisinier c'est, avant tout, accepter d'être le dernier maillon de la chaîne. C'est peu de chose. Finalement, le cuisinier est juste là pour apporter une cuisson, un assaisonnement.*

*Entre la Nature et les hommes ou femmes qui pêchent, cultivent ou cueillent les cadeaux de Dieu, le cuisinier ce n'est pratiquement rien.*

*C'est tellement fou et magique ce que la Nature nous offre.*

*Alors, tout ce qu'il y a à faire pour le cuisinier c'est donner le maximum et d'essayer d'être à la hauteur de cette Nature, de ces produits, de ces Hommes. »*

## Provenances

*Foie gras : France*

---

*Bœuf : Suisse*

*Veau : Suisse*

*Volaille : Suisse*

*Cochon : Suisse*

---

*St. Jacques : Norvège / France*

*Langoustine : Norvège*

*Raie : France*

*Cabillaud : France*

*Poissons de roche : Portugal*

## Les Entrées

- ✓ \* *Salade du maraîcher, sauce à l'italienne*

CHF 13.00

\*\*\*

*Fantaisie autour du foie gras suivant l'inspiration du moment*

CHF 29.00

\*\*\*

- ✓ *Paysage de carottes de nos Cantons et orange Maltaise, jeunes pousses acidulées au vinaigre de sureau, streusel cacao*

CHF 25.00

\*\*\*

*Langoustine et cubisme de foie gras, vinaigre celtique, chorizo et feuilles végétales*

CHF 29.00

\*\*\*

- ✓ \* *Mosaïque de légumes d'Hiver et racines rouges au chèvre frais du Domaine Praz- Palex*

CHF 25.00

\*\*\*

- \* *Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons*

CHF 18.00

✓ *Végétarien*

\* *Sans gluten*

## Les Poissons et Crustacés

*Interprétation d'une aile de raie aux agrumes, artichaut et pousses de tétragone, risotto de petit épeautre*

CHF 44.00

\*\*\*

\* *Cabillaud bardé au lard de Colonata, rôti au beurre de massalé doux, frécinettes glacées, poireaux et oignons rouges*

CHF 45.00

\*\*\*

*St. Jacques de plongée snackées, crosnes du Japon rôtis, ravioles et espuma de flamenkuche*

CHF 53.00

---

## Les Viandes

*Le cochon gourmand, polenta croustillante, jus torréfié au cacao, poêlon de légumes d'Hiver –*

CHF 46.00

\*\*\*

*Le pavé Parisienne de veau du Pays rôti, croquant d'amandes, gnocchis de patate douce à la fleur de thym, jus corsé*

CHF 50.00

\*\*\*

*Poitrine de volaille du Nant d'Avril en pot au feu, la cuisse en rilette, copeaux de foie gras de canard*

CHF 49.00

\*\*\*

*Filet de bœuf « Chateaubriand » : 440g **à partager à deux** – découpé en salle*

CHF 63.00 / pax

\*\*\*

✓ *L'assiette de légumes d'Hiver, fregola sarda*

CHF 41.00

## Menu Lavaux Gourmand

CHF 85.00

*St. Jacques de plongée snackés, crosnes du Japon rôtis, ravioles et espuma de flamenkuche*

\*\*\*

*Le pavé Parisienne de veau du Pays rôti, croquant d'amandes, gnocchis de patate douce à la fleur de thym, jus corsé*

\*\*\*

*Le véritable moelleux au chocolat, sorbet à la poire*

---

## Menu Prestige

CHF 125.00

*Paysage de carottes de nos Cantons et orange Maltaise, jeunes pousses acidulées au vinaigre de sureau, streusel cacao*

\*\*\*

*Langoustine et cubisme de foie gras, vinaigre celtique, chorizo et feuilles végétales*

\*\*\*

*Poitrine de volaille du Nant d'Avril en pot au feu, la cuisse en rilette, copeaux de foie gras de canard*

\*\*\*

*Les fromages d'alpage et de laiterie*

\*\*\*

*Soupe d'agrumes de saison, tuileau au miel et sorbet mandarine*

*Nous informons notre aimable clientèle que les menus sont proposés uniquement à l'ensemble de la table.*

*Merci de votre compréhension.*

**Dernière commande Menu : 13h30 midi et 20h30 soir**

## Les Desserts et Fromages

\* *Les fromages d'alpage et laiterie, présentés sur un plateau, pain aux fruits secs, chutney et raisins*

CHF 18.00

\*\*\*

*Le fromage d'alpage ou de laiterie cuisiné à l'inspiration du moment*

CHF 15.00

\*\*\*

*Mille-feuilles à la vanille du Tabiti, crème double de Gruyère*

CHF 17.00

\*\*\*

\* *Crème brûlée à la fève de Tonka*

CHF 14.00

\*\*\*

*Le véritable moelleux au chocolat, sorbet à la poire*

CHF 18.00

\*\*\*

\* *Soupe d'agrumes de saison, tuile au miel et sorbet mandarine*

CHF 15.00

\*\*\*

\* *Assiette de sorbets ou glaces du moment*

CHF 15.00