

Le Deck

*Le Chef Nicolas Patural, Meziane Hadjar et leur équipe, vous proposent
leur carte d'Automne*



Soyez les bienvenus

Provenances

Foie gras : France

Faisan : France

Marcassin : Autriche

Cerf : Autriche

Chevrenil : Autriche

Veau : Suisse

Anguille fumée : France

Rouget barbet : France

Sandre : France

Perches : Suisse

Poissons de roche : Portugal

Escargots : Suisse

Moules de bouchot : France

Note : *Pour tout renseignement relativement aux allergies ou intolérances, notre équipe se tient à votre entière disposition.*

Les Entrées

Salade du maraîcher, sauce à l'italienne

CHF 12.00

Déclinaison de courges dans tous leurs états et anguille fumée

CHF 25.00

Cassiolette d'escargots de Vallorbe façon Grand-mère

CHF 26.00

Pâté en croûte de canard sauvagine et foie gras parfumé aux fleurs d'alpage

CHF 28.00

Fraîcheur de quinoa aux moules de bouchot et coques aux agrumes

CHF 24.00

Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons

CHF 18.00

Les Poissons

Filets de perche du Lötschberg meunière, pommes frites vaudoise, sauce tartare maison

CHF 48.00

Rouget barbet, poireau grillé, betterave confite

CHF 46.00

Dos de Sandre au Plan Robert, côte de Bettes

CHF 44.00

Les Viandes et la Chasse

Faisan façon Royal, risotto de châtaignes

CHF 52.00

Civet de marcassin au chocolat, risotto de petit épeautre, céleri

CHF 39.00

Selle de chevreuil rôtie entière, éclats de « poivres de Côtes », les délices d'Automne 2 personnes (minimum)

CHF 59.00 p.p

Noisette de cerf « Sika », sauce poivrade, poire acidulée et coing, spatzli

CHF 48.00

Quasi de veau saisi et parfumé aux bottons de canneliers, légumes du moment

CHF 46.00

L'assiette végétarienne d'Automne - CHF 39.00

Menu Lavaux Gourmand

CHF 98.00

Pâté en croute de canard sauvagine et foie gras parfumé aux fleurs d'alpage

Déclinaison de courges dans tous leurs états et anguille fumée

Noisette de cerf « Sika », sauce poivrade, poire acidulée et coing, spatzli

Le Café

Menu Prestige

CHF 125.00

Fraîcheur de quinoa aux moules de bouchot et coques aux agrumes

Dos de Sandre au Plan Robert, côte de Bettes

Faisan façon Royal, risotto de châtaignes

3 fromages affinés

Le Praliné & liqueur de cassis

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 trois fromages d'alpage et de laiterie, pain aux fruits secs

CHF 15.00

Assiette des sorbets aux fruits de saison

CHF 16.00

Le Café : *Parfait au café et en mousse, chocolat noir croquant et fine tuile au café*

CHF 16.00

La Pomme & Le Sapin : *Dans son croquant coco, la pomme Granny poêlée, en mousse et en sorbet, crémeux infusé au sapin*

CHF 17.00

Praliné & Liqueur de Cassis : *Le liqueur de cassis en tuile, sorbet et coulis ; Fruits secs caramélisés, mousse praliné*

CHF 18.00

La Passion & La Tonka : *Croquant chocolat blanc, biscuit dacquoise, mousse passion, banane rôtie et son sorbet exotique*

CHF 18.00