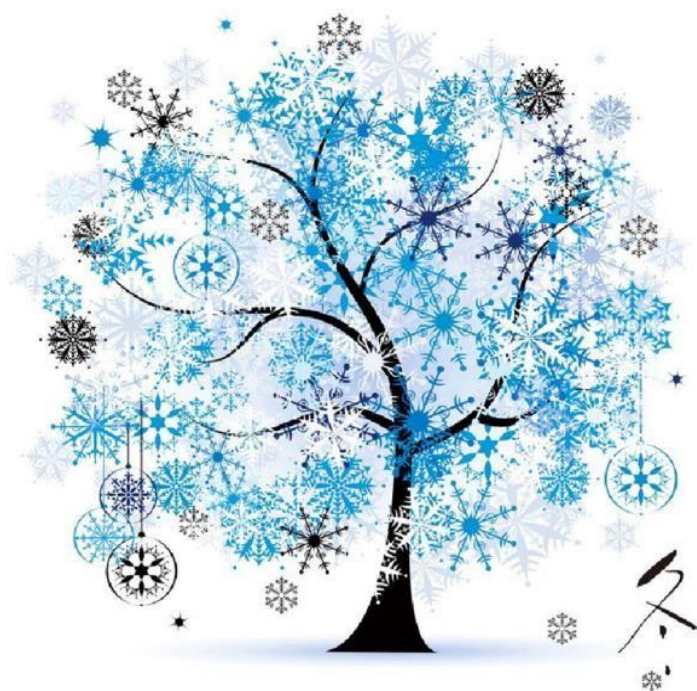


*Le Chef Nicolas Patural, son second Meziane Hadjar et leur équipe
vous proposent la carte d'Hiver*



*Notre équipe vous invite à découvrir la tradition de l'Ecole Française accentuée
par les parfums et saveurs de ses voyages !!!*



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

*Pour tout autre renseignement relative aux restrictions alimentaires, notre équipe de salle est
à votre entière disposition*

Provenances

Foie gras : France

Ris de veau : Suisse

Bœuf : Suisse

Chevreuil : Autriche

Agneau : France

Porcelet : Suisse

St. Jacques : Norvège

Haddock : France

Caviar : Chine

Homard : France

Saumon bio : France (Normandie)

Les Entrées

✓ *Croquant et fondant de betterave au chèvre du Moléson, brioche de noix de pécan*

CHF 18.00

Mystère de haddock fumé, pomme de terre douce, caviar

CHF 22.00

Foie gras poché à l'hypocras, déclinaison de pommes



CHF 24.00

Entremet chasse dans l'idée d'une pomme (marrons, champignons, chevreuil)

CHF 28.00

Eventail de homard, bisque glacée Grand Marnier, haricots coco



CHF 32.00

Les Poissons

Saumon Bio d'Isigny, tatin de navet boule d'or, spiruline

CHF 36.00

Turbotin sauvage, sabayon champagne, trilogie de carottes



CHF 44.00

St. Jacques de plongée de Norvège, texture de choux, citron yuzu



CHF 46.00

Les Viandes

Ris de veau et salsifis braisés, bouchées rustiques



CHF 32.00

Quand l'agneau rencontre le Japon (racines de lotus, edamame, bolets Japonais)



CHF 46.00

Châteaubriand de bœuf Suisse, pommes macaire, cassolette de légumes



CHF 48.00

Porcelet Suisse en deux façons, tartelette de légumes racines



CHF 49.00

 *Le végétarien du Baron : CHF 28.00*



Menu Lavaux Gourmand

CHF 98.00

Foie gras poché à l'hypocras, déclinaison de pommes

Mystère de haddock fumé, pomme de terre douce, caviar

Châteaubriand de bœuf Suisse, pommes macaire, cassolette de légumes

Plateau de fromages en option

St. Honoré

Menu Prestige

CHF 125.00

Eventail de homard, bisque glacée Grand Marnier, haricots coco

Saumon Bio d'Isigny, tatin de navet boule d'or, spiruline

Porcelet Suisse en deux façons, tartelette de légumes racines

Les 3 fromages sur plateau

Passionnément soufflé

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 & Fromages / Dessert & Cheese


Le plateau des fromages

3 sortes : CHF 14.00 5 sortes : CHF 20.00

Assiette des sorbets aux fruits - CHF 15.00

Passionnément soufflé : Soufflé à la passion et son sorbet mangue - CHF 16.00

La Mandarine : Sa sphère en mousse, fraîche, noix et son cœur de miel,

sorbet mandarine impérial - CHF 16.00 

*Le Chocolat : En mousse, croquant puis le Baileys crémeux, guimauve et en glace -
CHF 16.00*

*St. Honoré : Choux caramel vanille sur son feuilletage, le vin rouge en sorbet,
coulis et poire poché - CHF 18.00*