

*Le Chef Nicolas Patural, son second Meziane Hadjar et leur équipe  
vous proposent sa carte de Printemps*



LE BARON  
TAVERNIER

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

## Provenances

*Foie gras : France*

---

*Bœuf : Suisse*

*Poulet : Suisse*

*Veau : Suisse*

---

*Perches : Suisse (élevage)*

*Bonite : Atlantique*

*Maquereaux : France*

*St. Pierre : France*

*Truite : Suisse (élevage)*



*Sans gluten / Gluten free*



*Sans lactose / Lactose free*



*Végétarien / Vegetarian*

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

## Les Entrées

*Asperges du Valais, mimolette et mimosa*



CHF 23.00

\*\*\*

*Maquereau façon escabèche, écaille de pickles, fraîcheur du persil*



CHF 18.00

\*\*\*

*Mi-cuit de Bonite, Nashi pear, wasabi et sésame*



CHF 26.00

\*\*\*

*✓ Salade mêlée du Jardin*



CHF 12.00

\*\*\*

*Pressé de bœuf & foie gras, condiment framboise*

CHF 29.00

## Les Poissons d'eau douce et Mer

*Filets de perche du Löttschberg, pommes frites fraîches, sauce tartare maison*

*(Salade verte comme entrée ou avec le plat)*

CHF 52.00

\*\*\*

*St. Pierre nacré, petits pois, amande douce et pamplemousse*

CHF 56.00

\*\*\*

*Truite de Chamby à l'ail des ours, chèvre de Forel et céréales du Pays*

CHF 46.00

---

## Les Viandes Suisse

*Cœur de rumsteak, craquant d'aligot, jeunes carottes et jus truffé*



CHF 54.00

\*\*\*

*Poulet « Pattes Noires de Gruyère » façon cassoulet, écrevisses du Lac et asperges*



CHF 52.00

*Variation autour du veau, de la tomate et du maïs*



CHF 56.00

\*\*\*

*✓ Le végétarien du Deck*



*Pressé de tofu et polenta au parmesan, déclinaison de légumes verts*

CHF 34.00

## Menu Lavaux Gourmand

CHF 98.00

*Asperges du Valais, mimolette et mimosa*

\*\*\*

*Mi-cuit de Bonite, Nashi pears, wasabi et sésame*

\*\*\*

*Cœur de rumsteak, craquant d'aligot, jeunes carottes et jus truffé*

\*\*\*

*Assiette de fromages en option*

*Le fraisier à l'assiette*

---

## Menu Prestige

CHF 125.00

*Pressé de bœuf & foie gras*

\*\*\*

*St. Pierre nacré, petits pois, amande douce et pamplemousse*

\*\*\*

*Variation autour du veau, de la tomate et du maïs*

\*\*\*

*Les 3 fromages raffinés*

\*\*\*

*Passionnément soufflé à la framboise & glace vanille*

*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

### *L'assiette de fromages*

3 sortes : CHF 14.00 5 sortes : CHF 20.00

\*\*\*

*Assiette des sorbets aux fruits*



CHF 15.00

\*\*\*

*Passionnément soufflé : Soufflé à la framboise & glace vanille*

CHF 16.00

\*\*\*

*Le fraisier à l'assiette*

CHF 18.00

\*\*\*

*Le Chocolat : Sphère chocolat noir pour les amateurs*

*Mousse, crumble et sorbet*

CHF 18.00

\*\*\*

*Quand la grenadine adoucit la rhubarbe . . .*

CHF 18.00