

# MENU SIGNATURE

L I O N E L R O D R I G U E Z



## Menu 6 plats

### Patience végétale

\*\*\*

Artichaut violet en carpaccio et mimosa

\*\*\*

Risotto superfino, gambero rossa et citron confit

\*\*\*

Côte de veau du Piémont, sauce morille et carotte primeur

\*\*\*

Création de saison gourmande

\*\*\*

Fraises gourmandes aux saveurs de basilic

\*\*\*

Friandises

CHF 135.- / personne

CHF 144.- / personne avec fromages

CHF 29.- Accord vins Lavaux / personne

CHF 35.- Accord vins voisins / personne



LE BARON TAVERNIER  
LE DECK RESTAURANT



# MENU SIGNATURE

L I O N E L R O D R I G U E Z



## Menu 4 plats

### Patience végétale

\*\*\*

Artichaut violet en carpaccio et mimosa

\*\*\*

Côte de veau du Piémont, sauce morille et carotte primeur

\*\*\*

Fraises gourmandes aux saveurs de basilic

\*\*\*

### Friandises

CHF 105.- / personne

CHF 114.- / personne avec fromages

CHF 29.- Accord vins Lavaux / personne

CHF 35.- Accord vins voisins / personne



LE BARON TAVERNIER  
LE DECK RESTAURANT

