



Notre menu du jour est servi du mardi au vendredi. Il se compose de produits frais et il est élaboré au jour le jour suivant les produits de saison, par notre cheffe de cuisine Elodie Schenk.

Formule du Midi

Plat du jour	23,00
Entrée - Plat	26,00
Plat - Dessert	27,00
Entrée - Plat- Dessert	30,00

Notre carte varie régulièrement, les plats sont susceptibles de changer, selon l'arrivage du marché et des produits de saison.

Nos Entrées



Saumon d'Ecosse gravelax, mariné par les bons soins de notre Cheffe bouquet de salade, légumes croquants d'Aubonne	18,00
L'incontournable crème brûlée au foie gras, quenelle de chutney de pommes caramélisées, graines de moutarde	18,00
Salade Automnale aux pétales de magret fumé, dés de poire au vin rouge, croûtons maison et oeuf de caille, vinaigrette gingembre noisette	16,00
L'œuf cuisson parfaite, chanterelles fraîches poêlées au persil, jambon cru de Penthaz en deux façons « croquant et aérien » toast de focaccia maison	16,00
Burrata crémeuse et sa salsa de tomates pesto verde aux amandes, sur son lit de roquette	16,00

Nos Plats



Filet d'omble des Cévennes snacké,
compotée de pommes de terre gourmande,
sauce vierge de tomates multicolores
d'Aubonne

43,00

Salade de filet de boeuf mariné puis grillé,
d'inspiration cambodgienne aux légumes
croquants, cacahuètes et nouilles de riz

37,00

Curry de pois chiche et légumes
façon « Chana masala » d'inspiration indienne
et son boulghour

35,00

Caille désossée farcie à la ricotta, chorizo et
herbes fraîches, jus corsé aux aïrelles, crémeux
de pommes de terre et légumes poêlés

40,00

Pavé de filet de boeuf, demi bolet frais grillé,
pommes de terre rôties aux épices et jardinière
de légumes du moment

55,00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux



Accompagné de ses quelques cerneaux de
noix,

et pain de notre boulanger Deriaz à
Préverenges

3 fromages au choix 12,00

5 fromages au choix 18,00

Nos Douceurs

Le rustique

La tarte aux fruits du canton de Vaud
selon l'Envie de notre Cheffe 8,00

Le chocolaté

Brownie maison au chocolat et fruits à coques
boule de glace artisanale à la vanille de
Madagascar 14,00
fruits frais de saison

Le gourmand

Farandole de mini desserts , 14,00
thé ou café selon l'Envie du moment

Le Coin des Tout-Petits



Notre Cheffe vous concoctera
un plat de la carte en petite portion:
Demandez conseil auprès de l'équipe de salle

Prix sur
demande

Plat enfant jusqu'à 12 ans

*En cas d'allergie, veuillez informer notre personnel
de service*

« Une bonne cuisine est honnête, sincère,
simple et gourmande. »



Notre cheffe vous souhaite un bon appétit!

Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.