



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

Crèmeux de courge butternut aux éclats
de graines et châtaignes grillées au curry,
nuage de lait aérien 15,00

Saumon gravelax d'inspiration canadienne,
mariné au sirop d'érable par notre cheffe
salade de légumes croquants au yuzu 18,00

Salade de saison, rampons, pétales de magret
fumé,
dés de poire au vin rouge, « pita crock »
et oeuf de caille, vinaigrette noisette
gingembre 16,00

« L'œuf signature cuisson parfaite »,
sauce crémeuse aux morilles fraîches et persil,
croûtons de pain aux épices venues d'ailleurs,
espuma au poivron 16,00

Fricassée de champignons et marrons crémée,
sur une tartine de pain de campagne
frotté à l'ail doux et pousse de salade fraîcheur 18,00

Nos Plats

Saint-Jacques rôties à la truffe noire du Périgord
crémeux de panais et topinambour,
légumes braisés, larmes de jus de viande

46,00

Curry jaune thaï de cabillaud Skrei en cocotte,
légumes croquants et fondants
timbale de riz basmati

38,00

Curry jaune thaï façon végétarienne

33,00

Côte de porc « Domaine château du Crest GE »
rassis sur os et rôtie sur couenne (≈ 230 grammes)
Poêlée de légumes de saison et écrasé de
pommes
de terre aux herbes fraîches, jus corsé aux
figues

44,00

Pavé de filet de boeuf, habillé de sa fine
tranche
de pancetta de Pata Negra, jus corsé
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.