



A l'Apéro

Pão de queijo, petit pain brésilien à la farine de manioc et fromage (5pièces)

10,00

Tartinade découverte faite maison et pain pita grillé aux épices

6,00

Sélection de notre Maître fromager affineur J.A. Dufaux

3 fromages 12,00

5 fromages 18,00

Assiette de charcuterie Suisse

18,00

Assiette de jambon de Penthaz

12,00

Assiette dégustation de charcuterie et de fromages

28,00

Nos Tapas de Haut-Vol

Terrine artisanale de chevreuil à l'armagnac de M.Porchet à Bournens,
Confiture d'airelles maison et bouquet de salade d'automne

16,00

Croûte aux champignons frais et marrons grillés, larmes de pesto et bouquet de rampons
vinaigrette balsamic et oignons doux

18,00

L'incontournable crème brûlée au fois gras, chutney de pommes et graines de moutarde

18,00

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

18,00

Tartine de pain pita au chèvre rôti, pesto de tomates et amandes, roquette,
confit d'oignons maison, surprise glacée

18,00

Parmentier de canard confit et patate douce revisité aux saveurs des îles

23,00

Os à moelle grillé aux herbes, salade de roquette aux noix

9,00

Tataki de boeuf grillé puis mariné au curry miso, salade de chou et carotte au sésame
pour un voyage au Japon

21,00

Salade de pois chiche, butternut rôtie aux épices marocaines , pruneaux et amandes

10,00

Pommes de terre au four épices BBQ

9,00

Ardoise de quatre mini douceurs gourmandes

12,00

Humeur de notre Cheffe

8,00