






## Carte de saison

### Entrées

	Salade verte Vinaigrette au balsamique de St-Légier	9.00
	Salade mesclun à la figue Graines torrifiées et rebibe d'Étivaz	14.00
	Involtini végétal aux champignons des bois et truffe d'été Coulis de cresson et chips de pain	18.00
	Gravelax de féra à la betterave et poivre rose Cream cheese à l'huile de noix avec sauce moutarde et miel	21.00
	Ballotine de foie-gras (F) fumé aux cèpes, Crèmeux de courge et figue fraîche, briochin maison	26.00
	Velouté de butternut et bolets sautés, Tartine au jambon cru de la Gruyère	16.00

### **Spécialité de Châtonneyre**

Cromesquis de cuisses de grenouilles de Vallorbe en persillade,  
Déclinaison de poireaux et mousseline de panais

6 pièces en entrée	28.00
12 pièces en plat	49.00

Provenance des viandes et poissons Suisse / En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers



## Carte de saison

### Plats



Cannelloni maison aux cèpes, côte de bette et ricotta  
Coulis de courge et émulsion de cresson (demande un temps de préparation plus long) 29.00

Filets de perche Loë meunière (200g), sauce tartare maison  
Frites de la région lémanique avec jardinière de légumes 43.00

Filet de saumon des Grisons à la grenobloise  
Riz vénéré et fenouil confit 45.00

Côte de porc du canton de Vaud à la plancha (250g)  
Polenta noire croustillante du Tessin et petits légumes 32.00

Suprême de volaille de la Gruyère poché puis rôti au vieux chasselas et morilles  
Linguine fraîches au beurre de sauge et laitue sucrine braisée 41.00

Filet de bœuf rôti (180g), jus corsé à la moelle  
Pommes de terre bouchon et échalotes confite 49.00

---

### Pour les enfants

Beignets de filets de perches, sauce tartare maison et pommes frites 20.00

Tranche de jambon blanc paysan  
mouseline de pommes de terre et jardinière de légumes 16.00

Provenance des viandes et poissons Suisse / En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers



## Carte de saison

### Pour bien terminer

Assiette de fromages de la Maison Macheret à Vevey	18.00
Mont-blanc revisité	13.00
Tarte aux noix, pignons de pin et caramel Crème mascarpone au citron	14.00
Déclinaison aux pruneaux Suisse	15.00
Crème glacée à choix chocolat, vanille, fraise, espresso, caramel	par boule 4.00
Sorbets à choix citron, abricot, framboise, poire	par boule 4.00
Sorbet arrosé selon vos envies	1 boule 11.50 2 boules 15.50
Supplément crème chantilly	1.50

---

### Notre suggestion de digestifs de la Région

Limoncello, Mandarinello ou Nocciolotto de Chernex par Stefano Altieri	8.50
Grappa de Lavaux par Louis Fonjallaz	8.50
Marc, Lie ou Fine de treille de Lavaux par Jean-François Neyroud-Fonjallaz	8.00

Provenance des viandes et poissons Suisse / En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers