






Carte de saison

Entrées

 Salade verte Vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux	9.00
 Salade mesclun à la figue Graines torréfiées et rebibe d'Étivaz	14.00
 Tartelette fine au Parmesan, champignons des bois et compotée d'échalottes Duo de chou vert	18.00
Saumon des Grisons mariné à l'orange et à l'aneth Bavarois de choux-fleurs et chips de tapioca	24.00
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, Truffe suisse ou italienne / En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers



Carte de saison

Plats

-  Ravioli gyoza farcis à la ricotta salata aux poireaux et au gingembre
Poêlée de chanterelles avec siphon de béchamel et Vacherin
Fribourgeois 29.00
-  Risotto à la truffe d'automne et tuile de Parmesan 34.00
- Filets de perche Loë meunière (200g), sauce tartare maison
Frites de la région lémanique avec jardinière de légumes 43.00
- Ballotine de brochet à la verveine, bisque d'écrevisses au fenouil
Pommes de terre parisiennes 45.00
- Épaule de porc du canton de Vaud croustillante (200g)
Gnocchi romaine gratinés au Grana Padano et légumes de saison 33.00
- Filet de canard d'Appenzell, sauce Bigarade
Salsifis et pommes Lorette 42.00
- Filet de bœuf rôti (180g), jus corsé à la moelle 49.00
Écrasée de topinambours à l'huile de noisettes et légumes du marché

Pour les enfants

- Beignets de filets de perches, sauce tartare maison et pommes frites 20.00
- Tranche de jambon blanc paysan
mousseline de pommes de terre et jardinière de légumes 16.00

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



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret à Vevey	18.00
Café gourmand	14.00
Mont-blanc revisité à la Grappa de Lavaux de Louis Fonjallaz	13.00
Brownies aux noix de pécan Variation autour des agrumes, glace vanille	14.00
Douceur automnale	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

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