





Carte de saison

Entrées

 Salade verte Vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux	9.00
Salade mesclun à la Tête de moine et aux poires Graines torrifiées et chiffonnade de viande séchée	14.00
 Poireaux vinaigrette à la truffe melanosporum Œuf mimosa	18.00
Saumon des Grisons mariné à l'orange et à l'aneth Bavarois de choux-fleurs et chips de tapioca	24.00
Opéra de foie gras au pain d'épices, fruits de la passion et mangue Pickles de légumes	26.00
Velouté de choux-fleurs au lait de coco Émulsion à la coriandre	15.00

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 melanosporum et tuile de Parmesan	36.00
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 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 Écrasée de topinambours à l'huile de noisettes et légumes du marché	49.00

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
Crème brûlée au vin cuit façon tartelette Sorbet citron	14.00
Brownies aux noix de pécan Variation autour des agrumes, glace vanille	14.00
La mandarine en déclinaison	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