







Carte de saison

Entrées froides

 Salade verte vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux	9.00
 Salade mesclun aux crudités et Malakoff maison	15.00
 Duo d'asperges du Valais en déclinaison, mayonnaise au wasabi vinaigrette ponzu aux échalotes, tuile de focaccia à l'ail des ours avec supplément jambon cru de la Gruyère	18.00 24.00
Gravelax d'omble chevalier façon escabèche asiatique, pickles de légumes macédoine de pommes de terre fumées à la ciboulette et coulis de cresson	23.00
Tartare de veau à la crème acidulée et crostini de pain frotté à l'ail	25.00

Entrées chaudes

 Cappuccino d'asperges vertes et blanches du Valais, émulsion au Grana Padano	15.00
Royale de ris de veau à l'ail des ours fricassée d'artichauts aux morilles fraîches et fèves	26.00



Spécialité de Châtonneyre

Gigolettes de cuisses de caille en persillade sur lit d'asperges du Valais et feuilleté avec racine de persil	en entrée 3 pièces 29.00 en plat 6 pièces 49.00
--	--



Carte de saison

Plats

 Ravioles maison imprimées aux herbes, farcies à la ricotta, aux asperges et aux morilles fraîches, espuma au cresson	32.00
 Risotto aux petit-pois frais et chanterelles, tuile de Grana Padano émulsion à l'ail doux	29.00
Filet de sandre du lac Majeur cuit en cocotte de gros sel, beurre blanc au citron cannelloni de côtes de bettes, riz Thai à la coriandre et huile de sésame	45.00
Filets de perches de Lœe façon meunière sauté de légumes verts à la sauce soja-huître, pommes noisette aux herbes	43.00
Cuisse de volaille de la Gruyère en timbale de bucatini, jus au balsamique mousseline de petit-pois à l'huile de citro	32.00
Effiloché d'épaule de veau croustillante à la sauce barbecue écrasée de pommes de terre aux oignons nouveaux et légumes du marché	35.00
Tomahawk de porc vaudois de chez Ruchet (250g) gnocchis poêlés au beurre de sauge, légumes printaniers	38.00
Entrecôte de bœuf Limousin de St-Légier rôti fleur de courgette farcie à la tapenade de légumes et ricotta, pommes de terre Anna	49.00

Pour les enfants

Tranche de jambon blanc paysan mousseline de pommes de terre et jardinière de légumes	16.00
Beignets de filets de perches, sauce tartare maison et pommes frites	20.00
Tagliolini fraîches au beurre ou à la sauce tomate	18.00



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret	18.00
Café gourmand	14.00
Tarte au vin blanc Vaudois et glace crème double de la Gruyère	13.00
Dôme chocolat blanc à la mousse fraises Mara des Bois et rhubarbe dacquoise à la pistache	14.00
Coconut roll à la mangue et chips de tapioca	15.00
Crème glacée à choix chocolat, vanille, fraise, espresso, caramel, crème double de la Gruyère	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, Chorizo Espagne, Caille et truffe France, Perches enfant Russie
En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers