



Carte de saison

Entrées froides



Salade verte

Vinaigrette au balsamique de St-Légier

9.00

avec Malakoff maison (3 pièces) 18.00

Salade de rampon à la betterave, graines torrifiées, œuf dur
magret fumé et suprême d'oranges

18.00

Saumon Swiss Alpine mariné à l'aneth, mousse de raifort et wasabi
Mini blinis, pickles de légumes, huître végétale et perles de yuzu

26.00



Poireaux mimosas à la truffe melanosporum,
Pain de mie croustillant

26.00

Billes de foie-gras de canard aux saveurs iodés, radis daikon mariné au mirin, nougatine de
pistaches au piment, chutney de main de Buddha et brioche maison aux algues 28.00

Entrées chaudes



Velouté de panais à l'huile de noisette, mini croûtons et émulsion au cresson

16.00

Vol-au-vent maison au ris de veau, cardons, truffe et vieux chasselas

27.00

Spécialité de Châtonneyre

Gigolettes de cuisses de grenouilles en persillade

Déclinaison de topinambours



en entrée 3 pièces 29.00

en plat 6 pièces 49.00



Carte de saison

Plats

 Curry de lentilles vertes au lait de coco et émulsion coriandre	28.00
 Risotto à la courge butternut et tuile de Gruyère caramel	34.00
Filet mignon de porc, sauce au poivre vert frais Gnocchis Piémontais maison, variation autour de la carotte et gingembre	42.00
Filets de perches Löe (200gr) à la meunière artichauts barigoule et frites Vaudoise	45.00
Filet de canard d'Appenzell aux kumquats, jus au balsamique de St-Légier roulé de pommes de terre croustillant et betteraves confites	49.00
Omble chevalier poché au Clos de Châtonneyre, crémeux de cresson fenouil confit et riz Thai au sésame et coriandre	47.00
Filet de bœuf rôti (180gr) de la boucherie Ruchet Mousseline de panais, gratin de cardons et pommes de terre	53.00



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret	18.00
Café gourmand	14.00
Brioche perdue maison au pomme et glace vanille	14.00
Île flottante à la noix de coco, crème anglaise à la mangue et fruit de la passion	15.00
La douceur chocolatée, pistaches et poires	16.00
Crème glacée à choix <i>chocolat, vanille, fraise, espresso, caramel</i>	par boule 4.00
Sorbets à choix <i>citron, abricot, framboise, poire, orange sanguine</i>	par boule 4.00
Sorbet arrosé selon vos envies	1 boule 11.50 2 boules 15.50
Supplément crème chantilly maison	2.00

Magret de canard : France / Foie gras : France / Saumon : Suisse / Ris de veau : Suisse / Grenouille: Vallorbe
Porc : Suisse / Perche : Suisse / Omble : Suisse / Canard : Suisse / Bœuf : Suisse

En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers