



Carte de saison

Entrées froides

- V** Salade verte
vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux 9.00
avec Malakoff maison (3 pièces) 18.00
- V** Petits pois frais à la verveine, espuma de crème acidulée
au raifort et tuile au sésame 15.00
- GF** Salade d'asperges vertes et blanches avec foie-gras
et magret de canard fumé 24.00
- Tartare de veau au mascarpone et crostini de pain frotté à l'ail 25.00
en plat avec frites et bol de salade verte 47.00

Entrées chaudes

- V** **GF** Velouté d'asperges vertes, émulsion au Grana Padano 15.00
- V** **GF** Œuf mollet avec ses morilles fraîches farcies, coulis à l'ail des ours 26.00






À partager en apéritif

Malakoff maison à l'absinthe (10' d'attente) la pièce CHF 3.00



Carte de saison

Plats

-  Pad thaï au tofu, coriandre et ciboule 29.00
-   Risotto aux petit-pois frais et chanterelles, tuile de Grana Padano émulsion à l'ail doux 32.00
-  Filets de perches de Lœe façon meunière wok de légumes verts, frites du terroir 43.00
- Filet de sandre rôti à la sauge du jardin
fregola sarde avec fèves et oignons grelots aux lardons
émulsion au lard 46.00
- Ballotine de volaille jaune croustillante au jambon cru et Gruyère
palets de pommes de terre confits et jeunes pousses d'épinard aux échalotes 42.00
-  Brisquet de bœuf wagyu suisse confit façon assado 48.00
siphon de polenta, légumes du marché

Spécialité de Châtonneyre

Gigolettes de cuisses de caille en tempura

Déclinaison d'asperges vertes et blanches en entrée 3 pièces 24.00

en plat 6 pièces avec écrasée de pommes de terre 47.00




Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret 18.00

Café gourmand 14.00

Tarte noix de coco et citron vert 13.00

 Fraisier à la verveine et pistache, cœur rhubarbe 14.00

Brownies au chocolat et noix, crème anglaise au Baileys
et glace chocolat 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 maison 2.00

 végétarien

 sans gluten

Provenance de nos viandes et poissons

Veau : Suisse / Foie gras : France / Magret de canard : France / Caille : France

Perche : Suisse / Sandre : Suisse ou selon arrivage

Tofu : Suisse / Poulet : France / Bœuf : Suisse