



Carte de saison

Entrées froides

v	Salade verte	
	Vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux	9.00
	avec Malakoff maison (3 pièces)	18.50
v	Déclinaison de petits pois et carottes à la verveine fraîche	
	Espuma de crème acidulée au raifort et citron confit,	
	Crumble de parmesan au charbon végétal	22.00
	Mousse d'asperges vertes en aspic,	
	Salpicon de gravlax de fera au gingembre et ponzu, coulis à l'ail des ours	25.00
	Tataki de bœuf Wagyu Suisse au sésame,	
	Mousseline de petit pois au wasabi, pickles, mayonnaise au yuzu	
	Grissini maison aux épices cajun	26.00

Entrées chaudes

v	Cappuccino d'asperges vertes et blanches et sa tartine aux fèves et radis	16.00
	Œuf bio mollet croustillant façon meurette et artichauts	23.00

Spécialités de Châtonneyre

	Malakoff maison à l'absinthe et moutarde aux noix (10' d'attente)	la pièce	3.00
GF	Salade de volaille aux cacahuètes à la Thaïlandaise (épicé)		23.50
	en plat avec riz thaï à la coriandre et sésame		40.00
	Gigolettes de cuisses de caille en tempura		
	Déclinaison d'artichauts et émulsion aux épinards	en entrée 3 pièces	24.50
		en plat 6 pièces	45.50



Carte de saison

Plats

	Fregola Sarde aux asperges et morilles fraîches Emulsion au vieux Chasselas, copeaux de parmesan	29.00
	Ravioli gyoza aux légumes, fricassée de chanterelles et petits pois frais, Crème à l'ail des ours et tuile dentelle au thym citron	32.00
	Filets de perches de Lœe façon meunière Chou farci aux légumes, frites du terroir et sauce tartare maison	43.50
	Mosaïque de filet de truite rose de Montreux aux feuilles de nori, Siphon de sauce choron au miso coréen et citron vert Sauté d'artichauts aux fèves et piquillos, riz biryani	45.00
	Secreto de porc à la plancha, wok de légumes et patatas bravas	38.00
	Suprême de pintade glacé au jus, pastilla de cuisses aux morilles Fleur de courgette farcie à la ricotta, mousseline de maïs	42.50
	Tournedos de bœuf de la boucherie Stuby rôti aux herbes du jardin Rosace de pommes de terre crousti-fondante Variation autour de la carotte et du gingembre	53.50
	Avec supplément foie-gras poêlé	61.50



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret 18.50

Café gourmand 14.50



Mousse au lait d'amande, noix de coco et oseille, amandes caramélisées 13.00

La fraise et la rhubarbe en texture, crémeux pistache et brisure de sablé breton 14.00

Double cœur coulant au chocolat, crème anglaise au Baileys 15.00

Crèmes glacées à choix de l'Artisan glacier

chocolat, vanille, fraise, espresso, caramel, pistache à l'ancienne par boule 4.50

Sorbets à choix de l'Artisan glacier

citron vert, abricot, mangue, framboise, poire, orange sanguine par boule 4.50

Sorbet arrosé selon vos envies 1 boule 11.50

2 boules 15.50

Supplément crème chantilly 1.50



végétarien



sans gluten



sans lactose

Provenance de nos viandes et poissons

Fera : selon arrivage / Foie gras : France / Caille : France

Perche : Suisse / Truite : Suisse / Pintade : Suisse /

Poulet-Volaille : Suisse-France / Bœuf : Suisse / Porc : Suisse