

## **Les entrées**

Salade de dents de lion classique, lardons, croûtons et œuf poché 22.-

Salade de dents de lion et foie gras chaud, parfum de truffes 32.-

Le foie gras terrine de canard aux cornes d'abondances, brioche tiède 29.-

Le tartare de thon rouge aux herches fraîches, légumes croquants et huile d'Argan 27.-

Le carpaccio d'agneau légèrement fumé roquette et copeaux de parmesan 28.-

Le duo de st jacques et foie gras chaud sur mesclun à l'huile de truffes 32.-

Les Jambonnettes de grenouilles de Vallorbe, émulsion d'amandine à l'ail doux 32.-

Les langoustines snackées, buisson de pourpier à l'orange 36.-

## **Les poissons**

Les langoustines au chorizo et asperges vertes 59.-

Les filets de perches du lac Léman meunière 41.-

Le bar rôti sur peau, tarte Tatin de tomates séchées 48.-

Les noix de st jacques aux moules de Bouchots 49.-

La sole de la mer du nord meunière 55.-

Les Jambonnettes de grenouilles de Vallorbe, émulsion d'amandine à l'ail doux 59.-

## **Les viandes**

Le filet de bœuf rassis sur os aux échalotes et pinot noir 55.-

Le tournedos de bœuf Rossini (foie chaud et saveur de truffes) 64.-

Le carré d'agneau aux senteurs de l'orient 49.-

Le filet de veau au poivre vert et moutarde en grain 55.-

Le pigeon de Racan à la Française, petits pois et champignons 55.-

Le magret de canard au poivre Tilfda, réduction de fruits de la passion 48.-

## **Dès deux personnes**

Le châteaubriand sauce béarnaise 58.-/pers

Service et tva 7.6% inclus

Provenances : agneau NZ/Bœuf,veau CH/Canard, pigeon ,foie gras FR/

### **Le menu de Saison 79.-**

Salade de dents de lion classique, lardons, croûtons et œuf poché

Le magret de canard au poivre Tilfda, réduction de fruits de la passion

La Trilogie de crèmes brûlées (mocca,orange coco) glace malabar

### **Le menu mer 89.-**

Le tartare de thon rouge aux herches fraîches et légumes croquants

Le bar rôti sur peau, tarte Tatin de tomates séchées

La mousse de mascarpone coulis de mandarines, glace kalamanzi

### **Le menu tentation 109.-**

Le foie gras terrine de canard aux cornes d'abondances

Les noix de st jacques aux moules de Bouchots

Le mignon de filet de bœuf rassis sur os aux échalotes et pinot noir

Le moelleux au chocolat, glace au pain d'épices

### **Le menu gourmand 129.-**

Duo de st jacques et foie gras chaud sur mesclun à l'huile de truffes

Le bar rôti sur peau, tarte Tatin de tomates séchées

Le filet de veau au poivre vert et moutarde en grain

La Tarte des demoiselles Tatin , glace vanille et raisinée

### **Le menu découverte 139.-**

Les Jambonnettes de grenouilles de Vallorbe, émulsion d'amandine à l'ail doux

Les langoustines snackées, buisson de pourpier à l'orange

Le tournedos de bœuf Rossini (foie chaud et saveur de truffes)

L'assortiment de douceurs

## **Le coin des douceurs**

La trilogie de crèmes brûlées (mocca , orange, coco), glace malabar 15.-

Le moelleux au chocolat, glace au pain d'épices 15.-

Le crumble à l'ananas, glace caramel et fleur de sel 15.-

La palette de sorbets maison 14.-

Le sorbet poire et williamine 14.-

Le nougat glacé au miel, mousseux de fruits rouges 15.-

L'assortiment de douceurs 18.-

La Tarte des demoiselles Tatin , glace vanille et raisinée 15.-

La mousse de mascarpone coulis de mandarines, glace kalamanzi 15.-