

Carte des mets

Xavier Bats et son équipe ont le plaisir de vous faire découvrir la carte d'un été.



Les Entrées

SOUPE DU JOUR 7.-

SALADE DE CRUDITÉS 12.-



Salade de crudités variées / Tuile de gruyère de Peney-le-Jorat

ŒUF DE POULE / CHANTERELLES / BRIOCHE 14.-



Œuf de poule poché / Crème de chanterelles / Brioche toastée

CARPACCIO DE SAUMON 16.-

Carpaccio de saumon des Grisons / Mesclun / Focaccia au romarin

Supplément de CHF 8.- pour chaque entrée si vous la souhaitez en plat principal

Plat végétarien



Les Poissons & Coquillages

NOIX DE SAINT-JACQUES 36.-

Noix de Saint-Jacques à la plancha / Fregola au citron vert / Légumes d'été

PANACHÉ DE POISSONS ET BISQUE DE HOMARD 34.-

Déclinaison de poissons du lac et de mer/ Bisque de homard breton / Légumes au bouillon

CABILLAUD ET COQUILLAGES 36.-

Cabillaud confit et coquillages étuvés / Parfum d'anis / Bouillon réduit et marjolaine

Les Viandes

FILET MIGNON DE PORC / CÈPES 38.-

Filet mignon de porc fermier rôti / Crème de cèpes / Pommes gourmandes

AGNEAU DU LUBÉRON / POLENTA BRAMATA 38.-

Épaule et gigot d'agneau confit au foin / Cuisson 36 heures / Polenta Bramata

CANARD ET MYRTILLES SAUVAGES 36.-

Magret de canard rôti / réduction porto et myrtilles sauvages / Caviar d'aubergine

Les Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 12.-

Chutney de saison / Accompagnements

Les Desserts

CRÈME BRÛLÉE 9.-

Crème brûlée vanille et lavande / Financier pistache

SABLÉ AUX FRUITS 11.-

Sablé aux fruits frais / Velours Kalamansi

CHOCOLAT 9.-

Mousse au chocolat / Madeleine

PALETTE DE GLACES ET SORBETS 10.-

Menu du jour

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 28.-

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT 25.-

PLAT DU JOUR 19.-

Provenance poissons : Saint-Jacques : Pacifique Nord-Ouest - homard : Bretagne - cabillaud : Atlantique Nord - saumon : CH

Provenance viandes : agneau : FR - canard : FR - porc : CH

Menu dégustation (dès 2 personnes)

CARPACCIO DE SAUMON

Carpaccio de saumon des Grisons façon gravlax / Mesclun / Focaccia au romarin

FILET MIGNON DE PORC / CÈPES

Filet mignon de porc fermier rôti / Crème de cèpes / Pommes gourmandes

CHOCOLAT

Mousse au chocolat / Madeleine

Dégustation 3 services : Entrée, Viande, Fromages ou Dessert 55.-

Supplément : Accord mets et vins 15.-

Allergies

Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus