

## *Menu Suggestions*

*Les petites bouchées pour vous ouvrir l'appétit...*

\*\*\*\*\*

*Saladine d'été aux fleurs de foie gras*

*ou*

*Roulade de saumon à la morue, terre de café et vinaigrette fruits de la passion*

*ou*

*Noix de Saint-Jacques en deux façons, pointes de wasabi et yaourt*

\*\*\*\*\*

*Cuisses de grenouilles de Vallorbe à l'échalote, beurre aux herbes*

*ou*

*Langoustines au jus de crustacés, algues de mer et légumes croquants*

*ou*

*Foie de canard poêlé à la pulpe Granny Smith, sauce aux prunes bleues*

\*\*\*\*\*

*Selle de lapereau roulée en tapenade d'olives noires*

*ou*

*Rack's d'agneau du Pays gratiné aux noisettes torréfiées, ail doux confit à la pistache*

*ou*

*Magret de canette aux pépites de caramel, saladine d'asperges et morilles fraîches*

\*\*\*\*\*

*Notre chariot de fromages (sur demande)*

\*\*\*\*\*

*L'appel à la douceur...*

\*\*\*\*\*

*Mousse à la fraise et caramel beurre salé, croustillant de fruits secs*

*ou*

*Fraîcheur d'agrumes, sauce chocolat thé matcha*

*ou*

*Poire confite à l'Ermitage flétri et son émulsion de café*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

*Menu deux entrées, plat et dessert CHF 122.-*

*Accord mets et vins CHF 172.-*

*Fromages : CHF 17.-*

*Menu une entrée chaude ou froide, plat et dessert CHF 105.-*

*Accord mets et vins CHF 143.-*

*Fromages : CHF 17.-*

*Ce menu est proposé uniquement le soir  
Sur commande au moment de la réservation pour le midi*