

LA PAIX BLUE

«S'il n'y avait pas d'hiver, le printemps ne serait pas si agréable : si nous ne goûtions pas à l'adversité, la réussite ne serait pas tant appréciée»

(Anne Bradstreet, 1612 - 1672. première écrivaine et poétesse américaine)

Anthony Macé, notre chef de cuisine, vous propose sa carte d'hiver, pleine de couleurs et saveurs locales, à découvrir très vite.....

Les Entrées

Six cuisses de grenouilles manchonnées à Vallorbe, sautées en persillade, Mousse de racine de persil (L) <i>Six frog legs from Vallorbe with crunchy parsley</i>		CHF 27.-
Arc-en-ciel de betteraves, burrata des Pouilles à la fleur de sel, crème de balsamique, Rampon aux pignons de pins rôtis (Veg) <i>Beet rainbow, Puglia burrata, balsamic cream and salad with roasted pine nuts</i>		CHF 24.-
Croustillant d'avocat et thon mariné façon ceviche, larmes de piments doux (L) <i>Avocado and marined tuna ceviche style, sweet pepper</i>		CHF 26.-
Bûchette de foie gras roulée aux pistaches salées, toast de pain aux graines, Rampon et légumes d'hiver (L) <i>Rolled foie gras with salted pistachios, salad and winter vegetables</i>		CHF 27.-
Velouté de légumes racine et croustis de lapin au sésame noir <i>Root vegetables soup and rabbit croustis with black sesame</i>		CHF 22.-
Les huîtres Fine de Claire no 2 de Marennes Oléron (L) <i>Rock oysters</i>	3 huîtres 6 huîtres	CHF 14.- CHF 26.-
Risotto crémeux au mascarpone et noix de Saint-Jacques dorées <i>Creamy risotto with mascarpone and scallops</i>	en entrée en plat principal	CHF 26.- CHF 40.-
Risotto coraillé et son homard au basilic Thaï (1/4 homard entrée, 1/2 homard en plat) <i>Lobster risotto with basil</i>	en entrée en plat principal	CHF 26.- CHF 40.-

Les Tartares (servis avec toasts de campagne)

	en entrée	en plat
Tartare de thon légèrement épicé (L) <i>Tuna tartare lightly spiced</i>	CHF 26.-	CHF 39.-
Tartare saumon à l'avocat et basilic thaï (L) <i>Salmon tartare with avocado and Thai basil</i>	CHF 25.-	CHF 38.-
Tartare de bœuf, burrata, fleur de sel et huile de truffe (L) <i>Beef tartare, burrata and truffle oil</i>	CHF 25.-	CHF 38.-

LA PAIX BLUE

Inspirations végétariennes

Jardin vaudois de légumes d'hiver rôtis (Veg) (L) (Va) CHF 27.-
Roasted winter vegetables

Risotto rose au pecorino truffé de Sardaigne (Veg) CHF 27.-
Pink risotto with truffle pecorino from Sardinia

Les Plats

Noix de Saint-Jacques dorées au Prosecco, fondue de poireaux et topinambour,
Légumes rôtis (L) CHF 43.-
Scallops with Prosecco, leeks, jerusalem artichokes and roasted vegetables

Lasagne de homard montée minute au chou frisé et légumes d'hiver CHF 46.-
Lobster lasagna with kale and winter vegetables

Le poisson du marché, selon arrivage (L) CHF 40.-
Fish of the day according to fishing

Tagliata de filet de bœuf « rassie sur os » de chez Nardi, gouttes de courge acidulée
et risotto rose à l'huile de truffe (L) CHF 50.-
Beef tenderloin tagliata, pumpkin and pink risotto with truffle oil

Belle entrecôte de veau suisse, rosée à cœur et gratinée, palette de légumes
du marché (L) * CHF 54.-
Swiss veal steak gratined with vegetables

Souris d'agneau confite, ravioles à la tomate et ricotta, jus à la sauge et légumes vaudois CHF 44.-
Shank of lamb confit, tomato and ricotta ravioli, sage juice and vegetables

« * Garnitures à choix pour le veau: risotto, frites, salade »

Provenances

boeuf: Suisse, veau : Suisse, agneau: Irlande, lapin : Hongrie, grenouilles : Turquie, foie gras : France
Saint-Jacques : atlantique ouest, homard : atlantique ouest, huîtres : France, saumon : Norvège, thon : Indonésie

Régimes spéciaux et allergies

L: sans lactose (lacto free) / Va: régime vegan (vegan) / Veg: regime vegetarian (vegetarian)
A mentionner à la commande (please mention when you order), certains plats peuvent préparés selon vos besoins
allergies: merci de nous consulter avant de passer votre commande

Carafes d'eau

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système Nordaq,
bouteille 50cl CHF 5.- / bouteille 70cl CHF 7.-