



## *Menu du Soir*

### **Escalope de foie gras poêlée, chutney de rhubarbe et crumble pistache**

Pan-fried foie gras escalope, rhubarb chutney and pistachio crumble

*ou*

### **Ceviche de bar, huile vanillée aux piments et fruit de la passion**

Sea bass ceviche, vanilla oil with chili peppers and passion fruit



### **Pavé de bar de l'Atlantique, réduction d'oranges sanguines**

Atlantic sea bass fillet, blood orange reduction

*ou*

### **Suprême de poulet Alpstein rôti, réduction au vin jaune, morilles**

Roasted Alpstein chicken breast, vin jaune reduction, morels



### **Dessert à choix de la carte des desserts**

Choice of dessert from the dessert menu

*Menu entrée - plat - dessert*

*CHF 86.-*

*Avec boissons*

*2.5 dl de vin blanc ou rouge vaudois,  
Eau minérale et un café ou un thé*

*CHF 112.-*



Valentin Roche,  
notre chef de cuisine,  
est heureux de vous  
proposer sa gourmande  
carte d'hiver préparée avec  
soin

*«Le temps  
est comme un flocon de neige,  
tandis que l'on se demande ce  
que l'on va faire avec, il fond »*