



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

Tous nos prix incluent la TVA et le service.



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