



Menu du Soir

Mozzarella di Bufala, salade de pointes d'asperges vertes, tomates cerises et ail des ours

Buffalo mozzarella, green asparagus tip salad, cherry tomatoes and wild garlic

OU

Tataki de thon de St-Jean-de-Luz au sésame, pickles de légumes

St-Jean-de-Luz tuna tataki with sesame seeds, vegetable pickles



Pavé de maigre Label Rouge de Corse, crème de petits pois

Red Label Corsican lean steak, pea cream

OU

Caille désossée, roulée et farcie aux champignons, jus au thym

Boneless quail, rolled and stuffed with mushrooms, thyme jus



Dessert à choix de la carte des desserts

Choice of dessert from the dessert menu

Menu entrée – plat – dessert

CHF 85.-

Avec boissons

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

CHF 110.-

Bon appétit !
Valentin Roche, notre chef,
est heureux de vous proposer
sa gourmande carte printanière
préparée avec soin aux saveurs locales.

*« Le printemps peut battre tambour, la fleur qui fait mon
cœur moins lourd,
c'est toi qui l'a semée avec simplicité. Et je sais pour qui,
désormais, le soir, j'ai envie de chanter. »*
Richard Cocciante