

Les Entrées

Salade verte de saison 9.-

Terrine de foie gras de canard au vin doux 27.-
*foie gras cuit au naturel, mariné au Pinot Gris vendange tardive (bio)
accompagné d'une brioche maison toastée*

Viande séchée de bœuf du Valais 32.-
*finest tranches de bœuf séché aux épices des alpes, oignons,
cornichons, chanterelles au vinaigre et pain de seigle aux noix*

Chiffonnade de truite de l'Isle marinée aux agrumes 23.-
*tranches fines de truite (bio) de l'Isle (VD) marinée aux agrumes,
sur une tarte fine de parmesan et crème légère au Wasabi*

Vol-au-vent du lac Léman 26.-
*cylindre de pâte feuilletée croustillante et légère,
garni d'écrevisses et de féra dans un fumet de poissons légèrement crémé*

Le Végétarien

Risotto Tessinois aux morilles 36.-
*riz Carnaroli cuit dans un court bouillon au chardonnay,
rissolée de morilles à la crème*

" Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. "*



Les Poissons

Filets de perches meunière 39.-
*perchettes saisies meunière, sauce tartare "maison",
pommes frites* et salade verte*

Féra du lac Léman au tilleul 38.-
*filet de féra saisi, fumet de poissons parfumé au tilleul,
risotto de quinoa et légumes du marché*

Truite de l'Isle meunière 37.-
*filet de truite saisi meunière, dés de tomates à l'huile d'olive estragon et
coriandre, polenta crémeuse aux noisettes et légumes du moment*

**Les autres poissons du lac vous seront proposés selon leur arrivage,
omble, brochet, sandre, perches, etc...crémé**

Les Viandes

Volaille fermière de Satigny 39.-
*Volaille désossée et farcie d'une brunoise de légumes et herbes aromatiques,
sauce suprême à l'estragon, riz sauvage et légumes de saison*

Noisettes d'agneau de Vessy 52.-
*filet d'agneau poêlé, jus d'agneau au romarin,
polenta crémeuse aux noisettes et légumes du moment*

Côte de veau de Lucerne 48.-
*pièce de veau Angus-Limousin élevé par la famille Birer, saisie,
jus de veau au porto, galettes de pommes de terre et fricassée de légumes*

Entrecôte de bœuf 43.-
*bœuf grillé, beurre aux algues "maison",
pommes frites* et salade verte*

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.-

Tarte à la crème de citron meringuée 12.-
sur un biscuit Breton et meringue à l'italienne

Moelleux au chocolat noir de chez Favarger 14.-
crème glacée artisanale au yaourt nature et coulis à la vanille

Meringues de Gruyère à la double crème 12.-
coques de meringue d'Epagny, double crème de Gruyère et amandes grillées

Les Glaces artisanales

Coupe Danemark 10.-
crème glacée à la vanille, chocolat fondu et crème chantilly

Coupe café glacé 10.-
crème glacée au café, espresso froid et crème chantilly

Coupe caramel 10.-
crème glacée au caramel, caramel beurre salé et crème chantilly

Colonel 13.-
sorbet au citron vert arrosé de vodka

Général 14.-
crème glacée à la vanille arrosée de whisky

Sorbet Valaisan 13.-
sorbet à la poire arrosé d'eau de vie de William

*Les meringues de Gruyère viennent de chez Meringues Domino à Epagny
Nos glaces sont élaborées par l'Artisan Glacier
les stabilisants sont naturels et elles ne contiennent pas de graisse de palme.*