



Les Entrées

Salades vertes – le petit bol d'accompagnement	8.-
Salades et légumes de saison & graines torrifiées Copeaux et croustillant de Grana Padano, Vinaigrette à l'huile d'olives	14.-
Chanterelles en cassolette Poêlées aux échalotes, tomates et basilic Crème légère, pain grillé, fèves et jambon cru du Pays	26.-
Terrine maison de campagne à la Lie Foie gras – pistaches – abricots séchées Saladines, chutney et brioche au safran	24.-
Melon « Puits d'Amour » & Burrata pugliese Émulsion mousseuse au citron vert et liqueur de litchi Coulis de basilic, tartine de jambon cru du Pays	24.-
Encornets à la plancha façon ligurienne Courgettes, poivrons, aubergines et pommes nouvelles Fleurs de câpres - tomates cerises - olives Taggiasche	24.-
Daurade royale bio & gamberro rosso – coupés en tartare Pignons de pin – citron vert – menthe, saladines et pain grillé	28.-

Les Poissons (selon arrivage)

Perches du Lac Léman – poêlés meunière Pommes nouvelles de la Plaine du Rhône Cassolette de légumes et sauce tartare,	42.-
Daurade royale bio - le filet à la plancha Barigoule de légumes d'été, jus de cuisson Pommes nouvelles rôties	46.-
La Bouillabaisse de « l'étoile » Les poissons coupés en filets Pain grillé à l'ail, rouille et Gruyère râpé <i>Réserve conseillée</i>	55.-

Les Viandes

Poularde du Pays - la cuisse cuite en tajine estivale Epices de Méditerranée, citron confit, olives Couscous aux petits légumes	36.-
Veau du pays – l'épaule mijotée à basse température Chanterelles, lardons et petits légumes Polenta cremosa au Peccorino	36.-
Veau du Pays – le carré cuit au sautoir Sauce aux tomates cerises légèrement safranées Pommes nouvelles au thym-romarin Cassolette de légumes d'été	48.-
Bœuf des pâturages suisses - le filet Jus au Cabernet - duxelles de champignons au lard de Collonata Pommes nouvelles au thym-romarin Cassolette de légumes d'été	55.-



Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays - le petit plateau Triangle d'or – VD-BE-FR	16.-
Parfait glacé aux deux chocolats cœur au Grand-Marnier Coulis de fruits de la passion, Toupiés au chocolat et tuile au grue de cacao	16.-
Café glacé « Le Véritable » espresso-Kalhua pépites de chocolat-tuile pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux fruits de saison du Pays Langues de chat chocolat-café arrosé à l'eau-de-vie ou liqueur	9.- 12.-
Panna Cotta fraises et thé vert Emulsion légère au citron et financier au pavot	16.-
Meringue glacée et fraises Crème double de La Gruyère	16.-

Menu « l'étoile »

Ce menu est **uniquement** servi pour l'ensemble de la table
possibilité de changer un plat

Mises-en-bouche

Emulsion de melon et lard paysan confit

Daurade royale bio et gamberro rosso – coupés en tartare

Pignons de pin – citron vert - menthe

Chanterelles en cassolette

Poêlées aux échalotes, tomates et basilic
Crème légère, pain grillé, fèves et jambon cru du Pays

Filet de Bœuf des pâturages suisses

Jus corsé au Cabernet
Fine duxelles de champignons
Pommes nouvelles thym-romarin et légumes d'été

Fromages du Pays - le petit plateau

Panna Cotta

Fraises et thé vert
Emulsion légère au citron vert – petit financier au pavot

OU

Parfait glacé aux deux chocolats cœur au Grand-Marnier
Coulis de fruits de la passion, toupiés au chocolat et tuile au grue de cacao

*

Menu complet Fr. 100.- - Menu sans fromages Fr. 92.-

TVA 7.7% incluse dans tous les prix - sous réserve de modifications

Provenance : Encornets – Méditerranée ; Daurade Royale bio - Méditerranée & Atlantique Nord
Gambero rosso – Méditerranée ; Bouillabaisse – Méditerranée & Atlantique Nord

Label Fait maison depuis 2017

