

Fleur de courge

Variation autour de la courge du Marché Cuendet, miel de Bremblens
et chèvre frais de la famille xxx de Cossonay

18 chf

Burratina artisanale de Mozzafiato posée sur une tarte tatin d'oignon doux,
truffe noire

20 Chf

Salade Gourmande de Betterave du Marché Cuendet de Bremblens,
Œuf de 'La ferme en Croix' à Vullierens cuit à basse température
avec son jaune coulant,

Truite fumée et sauce à la Mozzarella de Bufbonne de Gollion

18 Chf

Petits Malakoff maison, salade à l'huile de noix d Aclens,
Châtaignes, lard fumé la Ferme en Croix à Vullierens, vinaigre balsamique

24 chf

Pâté en croute de Sanglier et champignons à la truffe noir, gelée au porto
Pikles de champignon et saladine

22 Chf

Cuissot de Chevreuil mijote à basse température, pure de panais, choux de Bruxelles poire au vin
38 chf

Rack de cerf et sa garniture de chasse, spätzli
50 Chf

Filet mignon de chevreuil , garniture, spätzli
48 Chf

Poulpe grillé sur le charbon et laqué à la raisinée de pomme d'Aclens
Quinoa croustillant, cime di rapa
40 chf

LES INCONTOURNABLES

Le Burger : buns maison, steak de bœuf Suisse 180 gr de la " De la Venoge » à
Cossonay , compote d'oignon maison , tomate du Marché Cuendet , Gruyère mi-salé,
feuilles de chêne, jus de viande et frites fraîches
35 Chf

Avec lard grille de la Ferme En Croix a Vuillierens 37 Chf

Tartare de bœuf Suisse de la Boucherie " De la Venoge » à Cossonay
200 gr accompagne de toasts, frites fraîches et salade
37 Chf

... POUR TERMINER ...

Dessert du jour (s'il en reste) 8 Chf

Moelleux au chocolat, cœur caramel et sorbet mangue
12 Chf

1000 tours de Tatin avec des pommes du Pommier Raymonds à Aclens
sa glace vanille maison 8 chf

Sorbets et glaces artisanales maison, parfums du moment
3 Chf la boule
6 Chf arrosée

Planchette de Fromages de la région 14 Chf