

...POUR COMMENCER ...

Salade d'artichauts cuits et crus aux copeaux de parmesan
22 chf

Cardon du Marché Cuendet gratiné avec pain parfumé aux herbes,
parmesan et os à Moel
16 chf

Burratina artisanale de Mozzafiato posée sur une tarte tatin d'oignon doux,
Truffe noire
23Chf

Pressé de foie gras maison, briochette, variation de coing
25 Chf

“Barbajuans” de légumes à feuille de saison et ricotta artisanal de Mozzafiato
de Cuarnens, saladine à l'huile de noix d'Aclens
16 Chf

Pâté en croute du Moment à la truffe noir, gelée au porto
Pickles de champignons et saladine
22 Chf

....ENSUITE....

Risotto safrané et son ossobuco de Veau à la Milanaise,
Gremolada aux agrumes
48 chf

Cuisse de Agneau de Oulens-sous-Echallens façon porchetta,
artichaut et tourbillon de pommes de terre, Jus au myrte
38 Chf

Tortelli maison à la courge, parmesan et amaretto au beurre et sauge
35 chf

Filet de Boeuf Simmenthal rassis 3 semaines de la boucherie de Prangins
tourbillon de pommes de terre, panaché de champignons et jus truffé
48 Chf

Poulpe en double cuisson , laquée à la raisinée de pomme d Aclens
écrasè de pommes de terre , cime di rapa piquant
40 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

Mont blanc parfumée au rhum et glace cassis 12 Chf

Tarte tatin, glace vanille maison 10 Chf

Tiramisu 10 Chf

Sorbets et glaces artisanales maison, parfums du moment

5 Chf la boule

8 Chf arrosée

Planchette de Fromages de la région 14 Chf