GRANDES TABLES

MENU DU SOIR À OPTIONS

Menu en version "cossue" (entrée, plat, dessert)	**68**
Menu en version "légère" (saladier à partager, plat, dessert)	**58**
Supplément filet de boeuf	**8**
Gruyère d'alpage 18 mois	**8**

A PARTAGER

Saladier de mesclun

ENTRÉES

Terrine de faisan aux bolets
pruneaux de la ferme du Taulard

Vol-au-vent de la B.M.
champignons des bois - crème - pousses d'épinards

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée de l'Isle
radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux

Salade automnale de jambon de cerf fumé
chasselas - pulpe de courge - poires croquantes - raisinée

Salade de tomme de chèvre bio des Paccots
betterave - huile de noix du Moulin de Sévery - radis croquants

PLATS

Tartare de boeuf classique et beurre salé
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison

Filet de truite de Chamby - beurre blanc au Dézaley - fenouil croquant
risotto Carnaroli aux pousses d'épinards

Suprême de poulet fermier aux champignons
pommes de terre grenaille - légumes du marché

Ravioli de "Mauro" ricotta et courge du marché
crème - copeaux e parmesan

Fondant de veau à la moutarde du Moulin de Sévery
risotto Carnaroli - légumes du marché

Salade de tempeh artisanal lausannois et dahl de lentilles corail
lait de coco - yaourt à la menthe et coriandre

Filet de boeuf grillé au vin rouge et échalotes confites (suppl. 8.-)
pommes de terre grenaille - légumes du marché

DOUCEURS

Profiteroles glaçées à la vanille bourbon
sauce au chocolat pure origine

Sablé aux pommes de la ferme du Taulard
glace artisanale caramel au beurre salé

Tartelette au citron - citron vert

plats végétariens

Notez que ce menu est indicatif – *Notre cuisine changeant au gré des saisons (et de l'humeur de notre chef), certains plats sont susceptibles d'être remplacés par des plats de «standing» équivalent. Nous vous proposerons toujours au minimum deux options carnivores, une piscivore et une végétarienne. Le menu est imposé à toute la table, mais les convives choisissent entrée et plat le soir même ! Si les options ci-dessus ne vous satisfont pas, vous pouvez élaborer un menu sur mesure à partir de 85.- par convive.*

En cas d'annulation moins de 24 heures à l'avance, nous les menus annulés seront facturés si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.

GRANDES TABLES

MENU D'AUTOMNE

MENU COMPLET	**90**
PETIT MENU (sans ravioli)	**75**
FROMAGE	**+10**

Capuccino de courge - panais – topinambour

*

Terrine artisanale au faisan et bolets
pruneaux de la ferme du Taulard

*

Ravioli de chevreuil aux champignons de bois
crème – huile de truffe – copeaux de parmesan

*

Noisettes de chevreuil aux airelles et poivre de Tasmanie
spätzli à la farine de Cuarnens
fruits et légumes d'automne
ou
Cocotte de civet de sanglier « Grand-mère »
spätzli à la farine de Cuarnens
fruits et légumes d'automne

*

Vacherin Mont-d'Or de Serge André
pain de campagne au levain (en suppl.)

*

Le Mont-Blanc de la B.M.
glace artisanale à la cannelle

***

Le menu est servi à l'identique à l'ensemble des convives de la table - à part le plat principal qui sera choisi le soir même par chaque convive.

Notre chef proposera le soir même une alternative pour la 1ère entrée et le plat pour les personnes végétariennes.

Par défaut le menu sera disposé sur table en formule "menu complet" et sans les prix - merci de nous spécifier si vous souhaitez vous restreindre au "petit menu", et/ou si vous souhaitez que les prix y figurent.

En cas d'annulation moins de 24 heures à l'avance, nous les menus annulés seront facturés si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.