



# LE MENU "GRANDES TABLES"

## ENTRÉES

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

Saladine hivernale de betteraves et fromage de chèvre de Forel  
*radis - poires croquantes - huile de noix*

Terrine de caille artisanale et chutney de figues  
*mesclun de salade et pain de campagne grillé*

Saladine de magret de canard fumé au poivre Tilfda  
*pulpe de topinambour - chips de panais - radis croquants*

Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre et citron vert  
*mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé*

## PLATS

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

Suprême de poulet fermier à la truffe noire du Jura Vaudois  
*grenailles au romarin - légumes du marché*

Saumon d'Ecosse mi-cuit au yuzu de Niels Rodin  
*risotto Canaroli aux pousses d'épinards*

Ravioli de Mauro ricotta et courge du marché  
*crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan*

Noix de st-Jacques au Champagne (supplément 8.-)  
*risotto Carnaroli aux pousses d'épinards*

Filet de boeuf aux morilles et oignons confits (supplément 8.-)  
*grenailles au romarin - légumes du marché*

## DOUCEURS

Profiteroles glacées à la vanille bourbon - sauce au chocolat Alpaco 66%

Petit pot au chocolat et caramel au beurre salé

Sorbet artisanal au chasselas vaudois, raisins à la lie

Entrée, plat, dessert

68

Supplément filet de boeuf  
ou noix de st-jacques

8

Huitres fines de Claires n°2  
12pces à partager

26

Gruyère d'Alpage 18 mois

8

**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 et que vous souhaitez du filet de boeuf de Kobe, du homard ou de la truffe blanche d'Alba, notre chef sera ravi d'élaborer un menu sur mesure, à partir de 85.- par convive !