

GRANDES TABLES

MENU DU SOIR



APÉRITIF "TERROIR"

en option

Croustillants vaudois - saucisson artisanal "Don Recroze »
coupe de chasselas Pétillant - Domaine de la Capite, Luins

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

Saladier de mesclun à partager*** **option légère**

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 de 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

en option

Filet de boeuf au vin rouge et échalotes confites
pommes de terre grenaille - légumes du marché

FROMAGE

en option

Gruyère d'alpage 18 mois

DESSERT



Profiteroles glacées 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

LE MENU "CLASSIQUE" (ENTREE, PLAT, DESSERT)

69

Suppl. filet de boeuf

8

L'option "terroir" (apéritif, entrée, plat, dessert)

79

Suppl. gruyère d'alpage

8

L'option "légère" (saladier***, plat, dessert)

59

Flûte de Champagne Mumm

15

Notez que, notre cuisine changeant au gré des saisons, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés d'ici à votre venue.

La formule choisie (59.-, 69.- ou 79.-), sera imposée à toute la table. Les options de plats seront affichées aux tables le Jour J, afin que chaque convive choisisse le jour même selon ses envies. Prix et suppléments n'y seront affichés que sur demande.

En cas d'annulation moins de 24h à l'avance, nous devons facturer 50% des menus, si nous n'arrivons pas à réattribuer les tables.