

Fromage

Assiette de Fromages de la fromagerie Tyrode à l'Auberson
Et leurs garnitures 14.00

Desserts Maison

Moelleux au Chocolat, glace marbrée coco 12.00

Panna Cotta aux Fruits rouges, sphère de Marrons
Crème glacée à la Pistache 11.00

Tartelette à la Moutarde de Bénichon, poires caramélisées*
Flambée à la poire William de la distillerie Pellet, glace au Safran 13.00

Café gourmand du jour 15.00

Demandez notre carte de glaces « Movenpick* »

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats et menus

Notre pain provient d'artisans boulangers de Sainte Croix.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food ». « l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison » ».

TVA 7.7% et service inclus

Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux Graines torréfiées 9.50

(USA) Tartelette de Saint-jacques et patates douces*
Légumes croquants 24.00

(F) Terrine de Pintade et cœur de Foie gras
Oignons confits au vin cuit 19.00

(CH) Crème de pois cassés, huile mentholée
Toast au Sérac 12.00

(F) Millefeuille de Foie gras mi-cuit aux Pommes
Pain aux noix 24.00

(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau et son Os à moëlle
Salade de saison et Pain du village toasté 27.00/36.00

Côté végétarien et Vegan

Risotto à la Truffe, légumes racines glacés 29.00

Samoussa de légumes aux épices thai
Ecrasée de pomme de terre et coulis de tomate 27.00

Pour les plus jeunes...

(servi avec légumes et pommes frites)

(PL) Filets de Perches Meunière 100g 19.00

*(CH) Nuggets de Poulet** 14.00

(CH) Entrecôte de Boeuf de la région 19.00

Poissons

(PL) Filets de Perches	
-Meunière, sauce tartare	35.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	39.00
(CH) Truite de notre vivier, environ 350g (élevage du Giessenhof, BE)	
-Meunière	38.00
-Au bleu	38.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	42.00
-Au vin jaune du Jura	42.00
(PL-CH) Pochouse de Poissons du Lac	
Féra, Sandre, Ecrevisses, Perches	42.00

Viandes

(F) Le Cassoulet, comme à Toulouse	
Confit de Canard, lard, Agneau, Saucisse à rôtir	36.00
(CH) Véritable Papet vaudois du Grand Hôtel des Rasses	23.00
(CH) Entrecôte de Bœuf de chez Naef, Beurre maison	42.00
Garniture de légumes du moment	
(F) Cuisse de Canard confite, Lentilles vertes à l'Orange	
Légumes racines	35.00
(CH) Tournedos de filet de Bœuf Rossini, Pommes fondantes	
Salsifis Grillés, purée de racine rouge	49.00
(CH) Roulade de filet de Porc à la vaudoise	
Ecrasée de Pomme de terre, poireaux rôtis	29.00

Féculents : Tagliatelle, Riz basmati, Pommes nature, Frites

CH : Suisse / PL : Pologne / F : France / USA : Etats-Unis

Menu terroir

Terrine de Pintade aux pruneaux et Damassine
Cœur de Foie gras, Salade de saison

Roulade de filet de Porc à la vaudoise
Ecrasée de Pomme de terre, poireaux rôtis

Tartelette à la Moutarde de Bénichon, poires caramélisées*
Flambée à la poire William de la distillerie Pellet, glace au Safran
53.00

Menu Des 120 ans

Millefeuille de Foie gras aux Pommes, Pain aux noix

Tartelette de Saint-jacques et patates douces, Légumes croquants

Tournedos de filet de Bœuf Rossini, Pommes fondantes
Salsifis Grillés, purée de racine rouge

*Pana Cotta aux Fruits rouges, sphère de Marrons**
Crème glacée à la Pistache

Menu complet : 89.00

Menu 3 plats : 77.00

Accompagné de ses 3 vins Oh Verre !!! : +19.50 frs

Cuvée Blanche, Cousin, Consise, Vaud

Petite Arvine, Cave du Chavalard, Valais

Merlot Gourmand, Cave de Bonvillars, Vaud