



# 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!