

## A la carte aujourd'hui

Tapas : Olives & Pecorino 6 / Gelée de lapin 6

Salade verte 5 / 9 Salade variée 12 / 17

Os à moelle au sel de Guérande 12

Bouillabaisse légère au salpicon de bar 12

Chèvre frais de Chasseral au thym 14 / 24

Tataki de faux-filet de bœuf au teriyaki 22 / 32

Bondelle du lac fumée à la tapenade 20 / 30



Bolets et chanterelles à l'agaric, roesti 34 vgr

Cuisse de canette à la moutarde de bénichon 28

Epaule d'agneau au thym et jus tomate 30

Sauté de veau aux chanterelles 32

Rognon de veau « Bolo » à l'échalote 36

Moules de bouchot « coquille » à l'oignon cive 26

Nage de bar et moules au curry vert et coco 32

Saumon de Lostallo à la crème de persil plat 38



Hot-Berry's du Vully 12

Compote de prunes du verger 9

Panaché de sorbets et crèmes glacées maison 12

Parfait glacé à l'absinthe Larusée 14

Café glacé 10



Le P'tit Menu du soir

Bondelle – Grenadin de veau – prunes 45



Vins au verre

Chasselas non filtré 5,50

Chardonnay 7,50 / Pinot gris 7,50 / Viognier 8,50

Œil de perdrix 7,50 / Pinot noir 7,50

Offre du jour 8,50

## Menu du soir

Mi-cuit de bar de méditerranée

A la petite niçoise croquante

Ou

Rillettes fines de lapin des Bois

Gelée de court-bouillon au vieux porto



Cassolette de moules de bouchot

En émulsion safranée

Ou

Fricassée de bolets et chanterelles

Crème d'agarics et fluettes au beurre



Duo d'omble et saumon à l'artichaut

Pommes vapeur et jardinière

Ou

Pièce de bœuf aux herbes potagère

Pommes rôties et jardinière



Financier de pêche de vigne meringué

Ou

Moelleux de Maracaibo, ganache cognac

Prix du menu complet fr.78.-

Premier, Suite, Dessert fr.58.-

Premier plat fr.24.-

Assiette fr.38.-

Dessert fr.14.-

Fromages de la région fr.15.-

Bon appétit

Parlez-nous de vos allergies ou intolérances avant ... !!!