

Carte « Brasserie »

Tapas : Olives & pecorino 6 / Terrine de canard 6

Salade verte 5 / 9 Salade variée 12 / 17

Nage marine au curry vert et coco 12

Os à moelle au sel de Guérande 12

Chèvre frais de Chasseral au thym et huile vierge 14

Melon de Cavallon et jambon cru de chez Bilat 18

Risotto intégral safrané aux fruits de mer 22

Lentilles aux épices, quinoa bio ^{VDR} et jardinière 26 VGL

Cassolette de chanterelles à la crème d'agarics 34 VGR

Duo de saucisses de porc grillées 26

Volaille fermière aux chanterelles crémeuses 28

Rognons de veau à l'échalote 36

Moules de bouchot «coquilles» au basilic thaï 26

Aiguillettes de turbot du nord aux petits légumes 44

Crème brûlée 9

Café glacé maison 10

Panaché de sorbets et crèmes glacées maison 12

Tartelette aux petits fruits du Vully 12

Menu « Brasserie »

Nage de Moules – Rôti de veau – Petits fruits 40

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

Gamaret 8,50

Menu du soir

Maki & sashimi de saumon de Lostallo
Au gingembre, wakamé et crème de wasabi

Ou

Vitello de grenadin « toMMato »
Mayonnaise maison et huile de rucola

Ombre chevalier de Brüggli
Aux petits légumes et ciboulette

Ou

Fricassée de chanterelles fraîches
Fluettes et crème d'agarics

Sandre du Sorgereux cuisiné meunière
Petites vapeur et jardinière

Ou

Epaule d'agneau rôtie au thym et jus corsé
Pommes nouvelles et jardinière

Sablé de framboises à la crème double

Ou

Moelleux de Maracaibo, ganache cognac

Prix du menu complet fr.78.-

Premier, Suite, Dessert fr.58.-

Assiette du soir fr.36.-

Dessert du soir fr.14.-

Fromages de la région fr.15.-

Bon appétit