

CARTE D'HIVER

Les prix s'entendent CHF, TVA Incluse

Nos Entrées de Saison

Velouté de Châtaignes Velouté de châtaignes, brisures de marrons et huile de noix	18.00
Véritable Malakoff Maison au Gruyère Beignet de fromage traditionnel de la Côte, salade verte et pickles d'oignons rouges	19.00
Œuf Crèmeux de La Ferme 1806 à Saint-Légier Œuf parfait cuit à 63°, émulsion à la crème fromagère et surprise truffée	24.00
Vol-au-Vent de « Fête » Sauce Suprême Coque feuilleté, champignon, sot-l'y-laisse de poulet, pomme de ris de veau et sauce suprême	29.00

Nos Plats de Saison

Véritable Boudin à la Crème Boudin des Frères Gerber, cornettes et purée de pommes maison	32.00
Traditionnelle Blanquette de Veau de Grand-Maman Epaule et cou de Veau du pays, légumes traditionnelles et riz blanc au bouillon	42.00
Macaroni de Chalet à la Truffe Noire Macaroni, crème double, cœur de burrata du pays et truffe noire	46.00
Incontournable Tournedos « Rossini » et ses Légumes d'hiver Filet de Bœuf du Pays, duxelles de champignons, foie gras poêlé et truffes noires	79.00

Nos Desserts de Saison

Crème Brûlée de Courge et Bricelet « Branche Cailler » Courge vaudoise, cannelle, bricelet maison fourré à la branche Cailler	9.00
La Forêt Noire au Chocolat Génoise et mousse au Chocolat, inserts de cerises au kirsch	12.00