

CARTE DE PRINTEMPS

Les prix s'entendent CHF, TVA Incluse

Nos Entrées de Saison

La Crème Brûlée d'Asperges Bourgeoises Vermouth de Lavaux et fromage L'Étivaz affiné	18.00
Les Beignets de Fleurs de Courgette et Sauce Yogourt Kiwi Vaudois, huile au vert de poireau, oignons cébette	22.00
La Truite Fumée de Chamby, Asperges « Fillettes » et Œuf Parfait Emulsion Hollandaise	26.00
Le Carpaccio de Veau Blanc et Légumes Printaniers Crème au Vacherin Fribourgeois et Dézaley Grand Cru	29.00

Nos Plats de Saison

Le Risotto Crémeux d'Asperges Vertes et Morilles Noires Lié à la crème double et au fromage de nos alpages, ail des ours	36.00
L'Omble Chevalier de Fontaine cuite Meunière Pomme de terre purée, légumes printaniers et sauce Sambre et Meuse	46.00
Le Gigot d'Agneau Pastoral des Dents du Midi au Jus Corsé Gratin de côtes bettes et de pommes dauphine	45.00
La Belle Côte de Veau de Lait Double à Partager pour 2 personnes Sauce aux morilles, frites-roesti et légumes printaniers	75.00 par pers

Nos Desserts de Saison

Le Fondant à La Rubarbe du Pays Vaudois Crème Chantilly et amandes torréfiées	10.00
La Tartelette « Fribourgeoise » de Fraises Fraise, crème double et meringue	14.00