



## CARTE DE PRINTEMPS



Faites votre choix parmi les propositions ci-dessous.

**Créez votre menu en sélectionnant une entrée, un plat et un dessert.**


Le menu doit être unique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être choisie pour ceux qui le souhaitent. Des suppléments sont susceptibles de s'appliquer.

**Entrée, plat, dessert : CHF 55**

### ENTRÉES

- Carpaccio de betterave rôtie**, chèvre frais de la Ferme de Praz-Romond, pistache et agrumes 
- Tartare d'omble chevalier du Léman**, fenouil, pomme verte, huile d'herbes du jardin (+5)
- Tartelette tiède aux champignons de saison**, salade d'herbes fraîches, pickles de radis 
- Croquette de joue de bœuf**, mayonnaise moutardée au miel de Crêt-Bérard

### PLATS PRINCIPAUX

- Quasi de veau au thym du jardin**, cuit basse température, asperges vertes grillées, mille-feuille de pommes de terre, jus réduit (+10)
- Suprême de pintade farci d'une mousseline aux morilles**, crème de morilles au chasselas, risotto crémeux, carottes nouvelles glacées
- Gnocchis de pommes de terre maison**, asperges vertes et blanches, pesto d'ail des ours, émulsion légère de Gruyère 
- Fera du Léman pochée**, beurre blanc au verjus des Lavaux, mousseline de pomme de terre, déclinaison de fenouil

### DESSERTS

- Moelleux au chocolat noir**, cœur praliné noisettes, mousse vanille tonka, tuile cacao
- Financier pistache et fraise**, gariguettes fraîches, crème vanille mascarpone, sorbet rhubarbe maison
- Mille-feuille à la vanille intense**, crème diplomate, fraise et rhubarbe, granité fraise maison

*valide du 21.03.26 au 20.06.26*

En cas de régime spécifique, d'allergie ou intolérance, veuillez le mentionner lors de votre réservation afin que nous puissions adapter notre offre.

 Offre végétarienne

*Tous les prix s'entendent en CHF, service et TVA inclus.*

Provenance des viandes : Suisse/France | Provenance des poissons : Suisse

