

CARTE D'HIVER

Faites votre choix parmi les propositions de notre Chef Antoine Bibet.
Créez votre menu en sélectionnant une entrée, un plat et un dessert.
Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives, une alternative végétarienne peut être choisie pour celles et ceux qui le souhaitent. Certains plats font l'objet d'un supplément.

Menu entrée, plat, dessert : CHF 55

ENTRÉES

Velouté de topinambour au lait de coco et citronnelle, huile de noisette, chips de topinambour et sésame noir
Ceviche de truite vaudoise, leche de tigre au yuzu et gingembre, purée de patate douce, maïs grillé, oignon rouge et coriandre
Œuf parfait, fondue de poireaux, émulsion de Vacherin Mont-d'Or AOP, croûtons au thym et noix
Pastilla croustillante de canard confit aux amandes et cannelle, salade d'herbes et grenade, jus au ras-el-hanout (+10)

PLATS PRINCIPAUX

Épaule d'agneau confite douze heures aux épices douces, pommes de terre rôties au sumac, carottes au cumin et harissa douce, yaourt à la menthe (+20)
Filet de sandre laqué miso et mirin, bouillon dashi au Chasselas, mousseline de céleri-rave pak-choï et shiitakés
Poitrine de porc du pays confite douze heures, laquée char siu, chou pointu grillé, purée de pommes de terre fumées, condiment pomme-wasabi
Raviole ouverte de courge et ricotta, beurre noisette à la sauge, noisette de Piémont et Gruyère d'alpage
Chou frisé farci aux champignons, épeautre et châtaignes, jus de champignons, mousseline de panais

DESSERTS

Entremets chocolat noir 70 % et praliné noisette du Piémont, croustillant feuilletine, sorbet cacao (+5)
Île flottante, crème anglaise à la fève de tonka, pralin noisette et caramel au beurre salé
Poire rôtie au gingembre, riz au lait de coco, tuile au sésame noir et sorbet poire
Dôme pistache et fleur d'oranger, cœur de mandarine, biscuit moelleux à la mandarine

Valable du 07.12.26 au 14.03.2027

En cas de régime spécifique, d'allergie ou d'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

VAUD AMBASSADEUR

Swiss tainable committed

Ch. de la Chapelle 19a - 1070 Puidoux
www.cret-berard.ch — 021 946 03 60

CRÊT BÉRARD