

Lunch time (de 12h à 14h30)

A partager

Pain à l'ail

4 tranches de pain, beurre à l'ail, persil



10.-

Tomme vaudoise chaude

Gomasio aux graines de lin, noix de cajou, pépins de courge et miel

14.-

Pâté de campagne du Pilier

Pain toasté et pickles de légumes

16.-

Boîte de sardines millésimées 2017

Sardines de Saint Gilles Croix de Vie, beurre salé et pain toasté

19.-

Jambon de Bellota Ibérico

Accompagné de pain « tumaca »

50gr 21.-
100gr 38.-

Caviar Baeri de Madagascar 20g

Pain toasté et crème fraîche ciboulette

56.-

Entrées

Cappuccino de butternut et noisette

Magret de canard fumé et sponge cake aux herbes

16.-

Saumon gravlax à la betterave et avocat

Sauce savora et salade trévis

22.-

Pain perdu aux champignons des sous-bois

Espuma de Bagne, jaune d'œuf confit et cresson



22.-

Salade mêlée

Tomates cerise, radis et pickles de légumes



12.-

Lunch time (de 12h à 14h30)

Plats

Pizza de patate douce

Fondue de poireaux et choux fleurs, écume d'harissa



33.-

Filet de maigre en écailles soufflées

Mousseline de panais et carottes fanes, jus Vandouvan



36.-

St Jacques en pak choï

Déclinaison de choux fleurs, pamplemousse, caviar de hareng et écrevisses



41.-

Ballotine d'agneau farcie aux champignons et marrons

Cèpes rôtis et gratin dauphinois

39.-

Noix de veau à basse température

Pont Neuf de patates douces et salsifis glacés



42.-

Suggestion de la cheffe

A découvrir chaque semaine du lundi au vendredi

29.-

Plat enfant

Jusqu'à 10 ans

11.-