

# Les entrées

## Les champs

21.00

**Sando Matcha au ris de veau pané, choux rouge croquant & mayonnaise miso**

Panko Sweetbread Sando Matcha, crunchy red cabbage & miso mayonnaise

**Phò de veau au miso**

Miso veal Phò

**Vitello, compotée de choux rouge, cébette & chips de riz soufflé**

Vitello, candied red cabbage, spring onion & rice chips

## La mer

22.00

**Tataki de Sériole, saladine de chou vert à l'orange & noisette**

Yellowtail tataki, green cabbage salad with orange & nuts

**Pavé de Sériole, émulsion courge & orange, salsifis rôties au kombucha de café**

Yellowtail fish, pumpkin & orange emulsion, roasted salsify with coffee Kombucha

**Gravlax de sériole, pickles & purée de courge à la tonka**

Yellowtail gravla, pickles & mashed pumpkin with tonka

## Le sous bois

23.00

**Crème de champignons & émulsion de persil & livèche**

Mushroom cream & parsley emulsion & livèche

**Malakoff au vacherin Fribourgeois & Gruyère, moutarde aux bolets**

Malakoff with vacherin Fribourgeois & Gruyère, mustard with bolets

**Tartine de champignons sautés, pesto aux noix & jambon de chevreuil**

Sautéed Mushroom Tartine, walnut pesto & deer ham

## Le foie gras

26.00

**Escalope de foie gras poêlé au nougat, jus au xérés**

Pan-fried foie gras escalope with nougat, xérés juice

**Terrine de foie gras aux fruits secs & coulis de figue**

Foie gras terrine with dried fruit & fig coulis

**Mousse de foie gras & gelée à la feuille de figuier**

Foie gras mousse & fig leaf jelly

## Ze pâté en croûte

22.00

**Gibier & foie gras, moutarde de poire au vin rouge**

Game & foie gras, pear and red wine mustard

**Ze carte des vins**

Scannez moi !



# Les plats

## La chasse

44.00

### **Entrecôte de sanglier & jus à la sarriette**

wild boar entrecôte & savory juice

### **Epaule de sanglier glacée au chocolat, choux rouge fermenté**

Chocolate lazed wild boar shoulder, fermented red cabbage

### **Tortellini de sanglier à la châtaigne, bouillon forestier**

Wild boar tortellini with chestnut, forest broth

## La mer

38.00

### **Pavé de maigre saveur Barbecue, purée de panais & sauce criste marine**

Lean barbecue flavor, parsnip puree & Crithmum sauce

### **Paupiette de maigre vapeur à l'oseille, sablé au panais**

Steamed lean paupiette with sorrel & parsnip shortbread

### **Sashimi de maigre, mayonnaise sésame noir & panais confit**

Lean sashimi, black sesame mayonnaise & candied parsnip

## La ferme

36.00

### **Poitrine de poulet des Trois Lacs, jus épicé & pain de seigle maison**

« Trois Lacs » chicken breast, oriental spices poultry juice & rye toast

### **Croustillant de poulet au seigle & sauce BBQ à l'abricot**

Crunchy rye chicken leg & apricot BBQ sauce

### **Haut de cuisse snacké & duo de chanterelles d'été**

Upper chicken leg & chanterelle mushrooms duet

## Le rossini

52.00

### **Filet de boeuf Suisse à votre goût, vierge tiède aux olives & oignons rôtis**

Swiss beef tenderloin, olives & roasted onions warm vierge sauce

### **Brioche truffée aux olives de Kalamata, déclinaison de cardons**

Stuffed brioche with Kalamata olives, variation of cardoons

### **Parfait de foie gras au poivre de Sarawak**

Perfect of foie gras with pepper from Sarawak

## Ze veggiez

29.00

### **Tofu croustillant au curry Madras, purée de carottes au cumin**

Crispy curried tofu Madras, mashed carrots with cumin

### **Salade de chou blanc aux noix de cajou**

White cabbage salad with cashews

### **Beignets de légumes façon Pakoras**

Home-made vegetable Pakoras

# Les desserts

## Le fromage

12.00

**Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...**

A selection of 3 of our favorite cheeses...

## Le chocolat

15.00

**Moelleux chocolat noir au coulis fruits de la passion**

Dark chocolate lava cake & passion fruits coulis

**Glace chocolat au lait / banane & rhum**

Milk chocolate / banana & rhum ice cream

**Meringue maison et ganache chocolat blanc & noix de coco**

Homemade meringue with white chocolate & coconut mouss

## Les cocktails glacés

18.00

**Sorbet maison poire au vin rouge & Maury**

Homemade pear sherbet with red wine & Maury

**Sorbet maison poire vin blanc épicé & Pacherenc du Vic-Bilh**

Homemade pear sherbet with aromatic white wine & Pacherenc du Vic Bilh

**Sorbet maison pomme poire, poivre long rouge & cidre**

Homemade apple pear sherbet, long pepper & cider

## Le verger

16.00

**Palet breton & compote façon pomme d'amour**

Shortbread biscuit & candied apple compote

**Sorbet pomme Granny Smith & baies Tilfda**

Granny Smith apple sorbet & Tilfda berries

**Fondant caramel salé & billes de pommes**

Salted caramel fondant & apple balls

## Le classique

14.00

**Ze tarte aux vermicelles & caramel, glace maison noix de pécan & armagnac**

Vermicelli pie & caramel, homemade pecan & armagnac ice cream

## ***Provenance de nos produits***

|                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| <i>Sanglier</i>  | <i>Allemagne</i>          |
| <i>Maigre</i>    | <i>Grèce</i>              |
| <i>Maquereau</i> | <i>France</i>             |
| <i>Bœuf</i>      | <i>Suisse / Argentine</i> |
| <i>Foie Gras</i> | <i>France</i>             |
| <i>Poulet</i>    | <i>Suisse / France</i>    |

*Nos fromages proviennent de la **laiterie Fromagerie Bouloz-Porsel & Moleson***

*Nos farines proviennent des **Moulins d'Yverdon***

*Nos épices exotiques nous sont fournies par **le Monde des Epices à Payerne***

*Notre miel BIO est produit par **Genevieve Burkhardt et les Miels du Château***




***Vous souhaitez soutenir les producteurs locaux et faire un geste pour le climat ?***

*You want to support local producers and make an effort on the environment ?*

***Alors voici comment faire !***

*So here's how to do it !*

Scannes le code QR avec Twint et participes avec seulement 1CHF !



1 CHF  
=  
45 cts Pour la plantation d'arbres en Suisse

40 cts Pour les producteurs locaux

15 cts Pour faire vivre le projet