

Les entrées

Le potager **20.00**

Tortillas au maïs bleu, tartare fraises & tomates, coulis d'avocat

Mille feuilles de tomate confite & tomme fraîche de Porsel

Gaspacho translucide & coeur de boeuf marinée, gel tomate citronné

La mer **22.00**

Tartelette à la rilette de cabillaud & petits pois, crème au sureau

Pavé de loup snacké, crémeux petits pois & salade de navet au sésame noir

Quenelle de cabillaud & fumet à l'ail noir

Les champs **21.00**

Tartare de boeuf à l'ail des ours & crackers aux graines

Buns d'épeautre, éfiloché de boeuf, fromage fumé & coleslaw fermenté

Coussin soufflé aux pleurotes, bavette en tataki & mayo à l'ail des ours

Le foie gras **26.00**

Ballotine de foie gras marbré à la caille & citron noir, coulis d'Amalfi

Pain perdu aux artichauts, foie gras poêlé & confit de citron

Ragoût d'artichaut, foie gras mariné au Viognier de Corseaux & poivre long

Les plats

La terre

44.00

Canon d'agneau, et son jus, laitue de mer, sucrine juste saisie

Tartare, salicorne, roquette, mayonnaise kombu & wasabi, tuile de salade

Panoufles, purée d'herbes & petits légumes sautés

La mer

38.00

Filet de dorade snacké & duo de maïs

Ceviche aux trois agrumes & son sabayon

Brandade revisitée & poudre de chimichuri

La ferme

36.00

Araignée de porc dorée à la plancha, jus de cochon, pickles d'oignons rouges

Betterave rôtie, poudre de noix, lardon & framboise

Hâché de cochon, salade de betteraves au Xeres & cerfeuil

Le rossini

52.00

Boeuf façon Roast beef en cuisson basse température

Foie gras poêlé, sauce tartare truffé & salade d'haricots coco

Purée d'artichaut & pain frit à la truffe

Ze veggiez

29.00

Tempeh frit aux pois chiche & tournesol, salsa de tomate fermentée

Houmous & salade de persil à la Libanaise

Brocolis bimi sautés & grenade

Les desserts

Le fromage 12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

Le chocolat 15.00

Moelleux au chocolat noir au coulis gingembre

Samossa au Garam Massala & crème anglaise à la cardamome

Glace au poivre de Tasmanie

Les cocktails glacés 18.00

En collaboration avec Niels Rodin des Jardins d'Arborex à Nyon

Sorbet maison citron verveine & vermouth rose

Sorbet maison framboise & liqueur de yuzu

Sorbet maison grenade & Gin à la fleur de bleuet

Le verger 16.00

Biscuit Amaretto pistache & amande, crémeux abricot

Abricots rôtis & glace maison au miel

Gaspacho d'abricots & Amaretto, tuile au miel & choufoux pistache

Le classique 14.00

Cheesecake, coulis de cerise & ganache chocolat blanc citron

Provenance de nos produits

<i>Dorade</i>	<i>Méditerranée</i>
<i>Loup de mer</i>	<i>Bretagne</i>
<i>Cabillaud</i>	<i>Atlantique Nord</i>

<i>Bœuf</i>	<i>Suisse / Argentine</i>
<i>Agneau</i>	<i>Suisse / Irlande</i>
<i>Porc</i>	<i>Suisse</i>
<i>Foie Gras</i>	<i>France</i>
<i>Poulet</i>	<i>Suisse / France</i>
<i>Tempeh</i>	<i>Suisse</i>

*Nos farines proviennent des **Moulins d'Yverdon**
Nos épices exotiques nous sont fournies par **le Monde des Epices à Payerne**
Notre tempeh BIO est produit par **Le Bon Tempeh à Champvent***