

# Les entrées

## Les champs

21.00

**Croquette d'effiloché de caille, rémoulade de céleri aux noix & sauce aux herbes**

Quail pulled Croquette, Celery remoulade with Walnuts & herb sauce

**Fricassée de caille aux raisins secs, pain aux graines & chutney de céleri-branché**

Quail fricassée with raisins, seed bread & celery chutney

**Cuisse de caille confite, céleri boule glacé au vin cuit**

Confit quail leg, celeriac glazed with cooked wine

## La mer

22.00

**Tataki de Sériole, saladiné de choux 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

**Sériole comme un gravlaax, pickles & purée de courge à la tonka**

Yellowtail gravla, pickles & mashed pumpkin with tonka

## Le potager

23.00

**Falafel de quinoa aux herbes, sauce yoghourt au boutons de cannellier**

Quinoa falafel with herbs, cinnamon buds yogurt sauce

**Taboulé de quinoa aux carottes & noix de macadamia**

Quinoa tabbouleh with carrots & macadamia nut

**Carotte fermentée rôtie au quinoa soufflé**

Roasted fermented carrot with puffed quinoa

## Le foie gras

26.00

**Ballotine de foie gras à la pistache, mandarine Corse & panettone**

Ballotine of foie gras with pistachio, Corsica mandarin & panettone

**Puntarelle à la vinaigrette d'anchois & mandarine, copeaux de foie gras fumés**

Puntarelle with anchovy & mandarin vinaigrette, smoked foie gras shavings

**Ragoût de lentilles aux petits légumes & lard de Colonnata, foie gras poêlé**

Lentil stew with small vegetables & bacon of Colonnata, pan-fried foie gras

**Ze carte des vins !**

Scannez moi !



# Les plats

## La terre

35.00

**Poitrine fumée crousti-fondante, choux fleurs multicolores glacés**

Tender pork belly, multicolored cauliflower

**Filet de porc mariné à la « Massa de Pimentão », béchamel à la cardamome**

Pimentao marinated pork filet & caramom Bechamel

**Comme un schnitzel, pommes grenailles rôties au paprika & origan**

Like a Schnitzel, oregano & paprika roasted small potatoes

## 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

**Magret de canard en basse température, caramel betterave & poivre Malabar**

Low temp duck breast, redbeetroot & Malabar pepper caramel

**Confit de canard, tartare de betterave à la noisette & roquette**

Candied duck leg, rucola & walnut beetroot tartare

**Croustillant de canette & mousseline de pomme de terre à l'estragon**

Crispy duckling & taragon mashed potatoes

## Le rossini

52.00

**Filet de boeuf Suisse, chips d'oignons blancs & petits croûtons**

Swiss beef filet, white onions chips & small croutons

**Espuma de brioche truffée & topinambours rôtis**

Truffled brioche espuma & roasted jerusalem artichokes

**Foie gras poêlé glacé aux jus de topinambours**

Pane-fried foie gras glazed in a jerusalem artichoke juice

## Ze veggiez \*

29.00

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

Crispy curried tofu Madras, mashed carrots with cumin

**Salade de choux blanc aux noix de cajou**

White cabbage salad with cashews

**Beignets de légumes façon Pakoras**

Home-made vegetable Pakoras

**\*Avec ce plat, 1 chf sera reversé à l'association**

With this dish, 1 chf will be donated to the association



# 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 coeur fondant, sauce chocolat noir & café**

Dark lava cake, dark chocolate & coffee sauce

**Glace cannelle mentholée & gaufrette au sésame blanc**

Cinnamon mint ice cream & white sesame wafer

**Chou praliné aux noix & ganache chocolat blanc à la réglisse**

Homemade praline cream puff & white chocolate liquorice ganache

## 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

**Pressé de courge confite à la vanille & gâteau aux carottes**

Candied pumpkin with vanilla & carrot cake

**Crèmeux de carottes & orange**

Carrot cream & orange

**Yaourt glacé, tuile aux agrumes**

Frozen yogurt & citrus tuile

## Le classique

14.00

**Ze tarte au citron**

**Confit de cédrat, feuille de citron kaffir & meringue croustillante**

Ze Lemon tart

Citron confit, kaffir lime leaf & meringue

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

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| <i>Caille</i>     | <i>France</i>    |
| <i>Maigre</i>     | <i>Grèce</i>     |
| <i>Séριοle</i>    | <i>France</i>    |
| <i>Bœuf</i>       | <i>Suisse</i>    |
| <i>Canard</i>     | <i>France</i>    |
| <i>Foie Gras</i>  | <i>France</i>    |
| <i>Porc</i>       | <i>Suisse</i>    |
| <i>Chevreuril</i> | <i>Allemagne</i> |

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

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

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

***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 participe 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