

Les entrées

Le potager 20.00

Blue corn tortilla, tomatoe & strawberry tartar, avocado coulis

Candied tomatoe & fresh tomme cheese mille-feuilles

Clear aspacho, grilled oxheart, tomatoe & citrus jelly

La mer 22.00

Cod rilette & peas tartelette, elderflower cream

Seabass filet, mashed peas & black sesame turnip salad

Cod quenelle & black garlic broth

Les champs 21.00

Wild garlic beef tartar & seeds crackers

Spelt buns, pulled beef, smoked cheese & fermented coleslaw

Oyster mushrooms puffed pad, flank steak tataki & wild garlic mayonnaise

Le foie gras 26.00

Marbled quail, foie gras & black lemon ballotine, Amalfi coulis

Artichoke french toast, foie gras poêlé & candied lemon

Artichoke stew, marinated foie gras in Viognier de Corseaux & long pepper

Les plats

La terre 44.00

Lamb loin & its juice, sea lettuce, crispy sucrine

Tartare, samphire, rucola, kombu & wasabi mayonnaise, salad tile

Skirt flaps, herb puree & sauteed leeks, radish & turnips

La mer 38.00

Seabream filet & corn duet

Three citrus ceviche & sabayon

Revisited brandade & chimichuri powder

La ferme 36.00

Griddled pork « spider », pig juice, pickled red onions

Roasted beetroot, walnut powder, bacon & raspberries

Minced pork, chervil & Xeres beetroot salad

Le rossini 52.00

Grape must marinated beef sirloin & truffle relish

Crunchy foie gras, Swiss chard raw & cooked

Warm vitelotte salade & truffle vinaigrette

Ze veggiez 29.00

Fried sunflower & chick peas tempeh, fermented tomato salsa

Houmous & parsley salade libanese style

Sauteed bimi brocolis & grenada

Les desserts

Le fromage 12.00

A selection of 3 of our favorite cheeses...

Le chocolat 15.00

Dark chocolate lava cake & ginger coulis

Garam Massala chocolate samossa & cradamom crème anglaise

Tasmanian pepper homemade icecream

Les cocktails glacés 18.00

In collaboration with Niels Rodin, Les Jardins d'Arborex à Nyon

Homemade lemon verbena sherbet & pink vermouth

Homemade raspberry sherbet & yuzu liquor

Homemade grenada sherbet & cornflower blossom Gin

Le verger 16.00

Candied Rhubarb & chestnut sablé

Frozen strawberry parfait

Olive oil & basil cream

Le classique 14.00

Cheesecake, cherries, white chocolate & lemon ganache

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***