

MENU DU JOUR

Mardi 27 octobre 2020

Velouté de **céleri-pomme** et **fenouil**
parfumé à la fée verte • 14

Civet de **cerf des Grisons**, polenta d'**amidonnier**
croustillante à l'orange & **chou vert** braisé • 25

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Velouté de **céleri-pomme** et **fenouil**
parfumé à la fée verte • 14

Polenta d'**amidonnier** croustillante à l'orange,
chou vert braisé & crémeux d'artichaut • 22

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'**élevages du pays**.
Les pièces de **chasse** sauvage proviennent d'Allemagne, d'Autriche, de France et de Suisse.

MENU DU JOUR

Mercredi 28 octobre 2020

Quinoa vaudois au shiso vert, saladine de
carottes & navets aux agrumes • 14

Suprême de **pintade** façon cordon bleu, risotto
de **blé à la courge & sauce teriyaki** • 26

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Quinoa vaudois au shiso vert, saladine de
carottes & navets aux agrumes • 14

Risotto de blé à la **courge**, sauce teriyaki
& chips de **chou kale** • 22

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'**élevages du pays**.
Les pièces de **chasse** sauvage proviennent d'Allemagne, d'Autriche, de France et de Suisse.

MENU DU JOUR

Jeudi 29 octobre 2020

**Raviole ouverte de légumes du marché
& bouillon végétal à l'huile d'olive de Sévery • 14**

**Parmentier de bœuf jurassien
& mesclun aux herbes • 24**

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

**Raviole ouverte de légumes du marché
& bouillon végétal à l'huile d'olive de Sévery • 14**

**Parmentier de légumes de saison
& mesclun aux herbes • 22**

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de lacs ou piscicultures suisses et les viandes d'élevages du pays.
Les pièces de chasse sauvage proviennent d'Allemagne, d'Autriche, de France et de Suisse.

MENU DU JOUR

Vendredi 30 octobre 2020

Tarte fine de **champignons et noix**
& coulis de **persil** • 14

Omble chevalier de fontaine, bisque d'écrevisses,
avoine nue & fondue de **poireaux** • 28

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Tarte fine de **champignons et noix**
& coulis de **persil** • 14

Avoine nue, fondue de **poireaux**
& **gruyère** d'alpage • 22

Dessert de notre vitrine • 8
Ou dessert à la carte

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances alimentaires. Merci de les indiquer lors de la commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'**élevages du pays**.
Les pièces de **chasse** sauvage proviennent d'Allemagne, d'Autriche, de France et de Suisse.