



LE SOIR



SAUMON DE NORVÈGE FUMÉ / galette de courge fêta / herbes fraîche / crème acidulée / pickles	20	
TATAKI D'ENTRECOTE DE BOEUF / pickles / ail et gingembre / salade tardive / sésame	27	38
FONDUE REVISITÉE / fromage de semsals / poivre noir / baguette toastée	18	
SOUPE DU MOMENT	10	
LÉGUMES DE SAISON CUIT OU CRU / croûtons / jeunes pousses / vinaigre de xérès / bouillon végétal	15	28
SALADE VERTE ET CRUDITÉS	9	
OEUF POCHÉ / purée de panais / roquette / guanciaie croustillant / mousse de parmesan	19	
TEMPEH VAUDOIS MARINÉ ET SNACKÉ / houmous / purée de marrons / choux de bruxelles / beurre blanc / cidre du château / citron	17	27
TARTARE DE DAURADE CORSE / lait de coco / agrumes / condiments / gingembre confit	24	35
CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES / tzatziki / grenade / pousses d'épinards	16	26
NOIX DE SAINT-JACQUES FLAMBÉES AU WHISKY / jus iodé / pommes de terre fondantes / chou pointu		48
COEUR DE RUMSTEAK FLAMBÉ AU COGNAC / sauce aux poivres / frites fraîches / légumes du moment		37
DOS DE CABILLAUD CUIT AU FOUR / purée de panais / mousse de crustacés / feuilles de choux de bruxelles		35



ASSIETTE DE FROMAGES DE SAISON / fruits secs / miel au piment et ail	18	
PROFITEROLES / sauce chocolat noir / glace vanille / amandes	15	
CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON	12	
RIZ AU LAIT / coulis exotique coco / citron vert	13	
GLACES ET SORBET DE NOTRE ARTISAN	6	