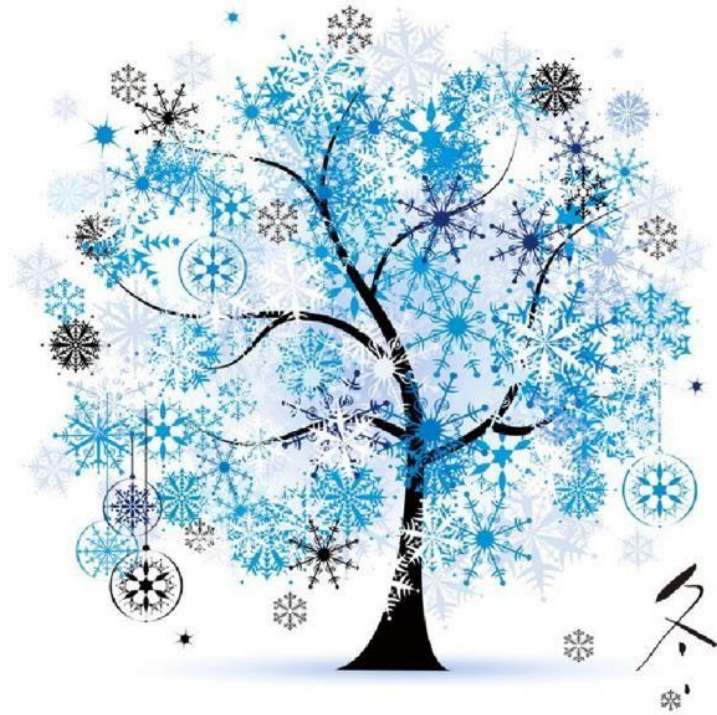


Le Chef Thierry Bréhonnet et Nicolas Patural, entourés de leur équipe, vous proposent sa carte d'Hiver



Aller à l'essentiel

« Être cuisinier c'est, avant tout, accepter d'être le dernier maillon de la chaîne. C'est peu de chose. Finalement, le cuisinier est juste là pour apporter une cuisson, un assaisonnement.

Entre la Nature et les hommes ou femmes qui pêchent, cultivent ou cueillent les cadeaux de Dieu, le cuisinier ce n'est pratiquement rien.

C'est tellement fou et magique ce que la Nature nous offre.

Alors, tout ce qu'il y a à faire pour le cuisinier c'est donner le maximum et d'essayer d'être à la hauteur de cette Nature, de ces produits, de ces Hommes. »

Provenances

Foie gras : France

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Volaille : Suisse

Cochon : Suisse

St. Jacques : Norvège / France

Langoustine : Norvège

Sole : France

Cabillaud : France

Poissons de roche : Portugal

Les Entrées

- ✓ * *Salade du maraîcher, sauce à l'italienne*

CHF 13.00

Fantaisie autour du foie gras suivant l'inspiration du moment

CHF 29.00

- ✓ *Paysage de carottes de nos Cantons et orange Maltaise, jeunes pousses acidulées au vinaigre de sureau, streusel cacao*

CHF 25.00

Langoustine et cubisme de foie gras, vinaigre celtique, chorizo et feuilles végétales

CHF 29.00

- ✓ * *Mosaïque de légumes d'Hiver et racines rouges au chèvre frais du Domaine Praz- Palex*

CHF 25.00

- * *Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons*

CHF 18.00

✓ *Végétarien*

* *Sans gluten*

Les Poissons et Crustacés

Sole de petits bateaux, civet iodé de coquillages, purée de cresson

CHF 51.00

* *Cabillaud bardé au lard de Colonata, rôti au beurre de massalé doux, frécinettes glacées, poireaux et oignons rouges*

CHF 45.00

St. Jacques de plongée snackées, crosnes du Japon rôtis, ravioles et espuma de flamenkuche

CHF 53.00

Les Viandes

Lobe de foie gras de canard cuit en croûte de pâte à sel, dans l'esprit d'un « Terre et Mer » - CHF 52.00

Le cochon gourmand, polenta croustillante, jus torréfié au cacao, poêlon de légumes d'Hiver –

CHF 46.00

Le pavé Parisienne de veau du Pays rôti, croquant d'amandes, gnocchis de patate douce à la fleur de thym, jus corsé - CHF 50.00

Poitrine de volaille du Nant d'Avril en pot au feu, la cuisse en rilette, copeaux de foie gras de canard - CHF 49.00

*Filet de bœuf « Chateaubriand » : 440g **à partager à deux** – découpé en salle*

CHF 63.00 / *pax*

✓ *L'assiette de légumes d'Hiver, fregola sarda*

CHF 41.00

Menu Lavaux Gourmand

CHF 85.00

St. Jacques de plongée snackés, crosnes du Japon rôtis, ravioles et espuma de flamenkuche

Le pavé Parisienne de veau du Pays rôti, croquant d'amandes, gnocchis de patate douce à la fleur de thym, jus corsé

Le véritable moelleux au chocolat, sorbet à la poire

Menu Prestige

CHF 125.00

Paysage de carottes de nos Cantons et orange Maltaise, jeunes pousses acidulées au vinaigre de sureau, streusel cacao

Langoustine et cubisme de foie gras, vinaigre celtique, chorizo et feuilles végétales

Poitrine de volaille du Nant d'Avril en pot au feu, la cuisse en rilette, copeaux de foie gras de canard

Les fromages d'alpage et de laiterie

Soupe d'agrumes de saison, tuileau au miel et sorbet mandarine

Nous informons notre aimable clientèle que les menus sont proposés uniquement à l'ensemble de la table.

Merci de votre compréhension.

Dernière commande Menu : 13h30 midi et 20h30 soir

Les Desserts et Fromages

* *Les fromages d'alpage et laiterie, présentés sur un plateau, pain aux fruits secs, chutney et raisins*

CHF 18.00

Le fromage d'alpage ou de laiterie cuisiné à l'inspiration du moment

CHF 15.00

Mille-feuilles à la vanille du Tabiti, crème double de Gruyère

CHF 17.00

* *Crème brûlée à la fève de Tonka*

CHF 14.00

Le véritable moelleux au chocolat, sorbet à la poire

CHF 18.00

* *Soupe d'agrumes de saison, tuile au miel et sorbet mandarine*

CHF 15.00

* *Assiette de sorbets ou glaces du moment*

CHF 15.00