

Le Deck

Le Chef Thierry Bréhonnet, entouré de Nicolas Patural, Urielle Mounin et leur équipe, vous proposent leur carte d'Automne



Soyez les bienvenus

Provenances

Foie gras : France

Bœuf : Suisse

Marcassin : Autriche

Chevreuil : Autriche

Lièvre : France / GB

Bar de ligne : France

St. Jacques : Norvège / France

Perches : Suisse

Poissons de roche : Portugal

Langoustine : Norvège

Les Entrées

Salade du jardin de la ferme du Closy, sauce à l'italienne

CHF 12.00

Balade en sous-bois : Cèpes en différentes textures, cubisme de chevreuil mariné, lichen de sous-bois, tuile de châtaignes, marmelade de cédrat pour la fraîcheur de la rosée matinale

CHF 27.00

Raviole de duxelles de chanterelles, langoustine, croustillant de ris d'agneau,
poivre ô sel

CHF 29.00

Pâté en croute de canard-colvert sauvage et foie gras parfumé aux fleurs d'alpage

1^{er} prix au Trophée Masse Suisse

CHF 28.00

Composition de légumes anciens aux éclats de grenade et caviar de lentilles Perline

CHF 24.00

Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons

CHF 18.00

Les Poissons

Filets de perche du Lötschberg meunière, pommes frites vaudoise, salade de feuilles vertes, sauce tartare maison - CHF 48.00

St. Jacques de plongée rôties, poireaux et ravioles de flamenkuche - CHF 49.00

Le bar de ligne et cucurbitacées, les agrumes de Niel Rodin - CHF 58.00

Les Viandes et la Chasse

Cœur de filet de bœuf rassis, jus vigneron, os à moelle, déclinaison de racines d'Hiver - CHF 59.00

Dos de chevreuil rôti sur os, boudin créole, compotée de coing au vinaigre de cidre, polenta « Ticinese rouge » - CHF 49.00

Selle de chevreuil saisie et parfumée aux épices de nos montagnes, les délices d'Automne (comme vous l'attendez) 2pax (minimum)

CHF 59.00 / personne

Joue de marcassin confit aux baies d'épine-vinette, charlotte de pâtes Zita, jardin du moment, tout en couleur - CHF 47.00

Cuisse de lièvre à la Royale, selon Aristide Cousteaux - CHF 48.00

L'assiette végétarienne d'Automne

CHF 39.00

Menu Lavaux Gourmand

CHF 98.00

Pâté en croûte de canard-colvert sauvage et foie gras parfumé aux fleurs d'alpage

St. Jacques de plongée rôties, poireaux et ravioles de flamenkuche

Cuisse de lièvre à la Royale, selon Aristide Couteaux

La clémentine

Menu Prestige

CHF 125.00

Balade en sous-bois

Le bar de ligne et cucurbitacées, les agrumes de Niel Rodin

Dos de chevreuil rôti sur os, boudin créole, compotée de coing au vinaigre de cidre, polenta « Ticinese rouge »

3 fromages affinés

La noisette

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 trois fromages d'alpage et de laiterie, pain aux fruits secs

CHF 15.00

Assiette des sorbets aux fruits de saison

CHF 16.00

La châtaigne : Croque de Mont blanc éclat de marrons confits, mousse marrons

CHF 16.00

La pomme / Poire : Fine tarte sablée, crème légère, poire poché, compotée de pommes, crumble

CHF 16.00

La Clémentine : Clémentine confite, givrée, sorbet mandarine

CHF 16.00

La Noisette : Mousse onctueuse et crémeuse autour de la noisette, coque chocolat

CHF 16.00