



La carte du moment

Entrées

Assiette de quinoa rouge de Terre Vaudoise et ses légumes racines glacés.	CHF 14.00
Cochon laineux de Greg à Puidoux, crème aux épices.	CHF 23.00
Terrine de caillette de porc, servie avec un chutney d'oignons doux sur son toast.	CHF 15.00
Salade de dent de lion By-Steph, œuf parfait de M. Chaubert, lard grillé épicé, croûtons, pickles de légumes et huile de noix du moulin de Sévery.	CHF 15.00
Verdure du terroir en salade.	CHF 10.00



Plats

Faux filet rassis 35 jours, légumes de saison. CHF 42.00

Paleron braisé, doucement cuit dans le vin rouge et sa garniture du moment. CHF 35.00

Féra du lac Léman (200gr) au citron combawa de Niel Rodin, émulsion de pousses d'épinards au poivre sauvage. CHF 33.00

Côte de Veau entremêlée, race simmentale (200gr) origine Oberland bernois, légumes de nos monts et sauce morilles. CHF 38.50

Pièce du boucher racie sur os 2 mois, garniture du moment et sauce au vin. (3 - 4 personnes) CHF 55.00

Servis avec des pommes grenailles rôties et des légumes de saison livrés par nos artisans maraîchers.

Pour les enfants

Filet de poulet. CHF 12.00

Mini burger. CHF 12.00

Servis avec des pommes grenailles rôties et des légumes de saison livrés par nos artisans maraîchers.



Desserts

CHF 12.00

Fondant au chocolat.

Café gourmand.

Assortiment de sorbets.

Baba au rhum.

Les délices de Greg, variation de fromages fermiers.

Gaspacho d'ananas frais gingembre basilic façon île flottante. CHF 6.00

Tous les prix s'entendent taxes et service compris.

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Origine des viandes et poissons

Volaille	Forel- Vaud
Agneau Heidschnuch	Puidoux- Vaud
Veau	Suisse
Porc laineux (Jambon cru)	Puidoux-Vaud
Truite fumée	Vaud
Truite rose M. Guibert	Chamby Vaud
OEuf de Chaubert	Puidoux-Vaud
Lait frais	Puidoux
Les Huiles à coques	Moulin de sévrery
Charcuterie	Vaud
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit
Épices	Pascal du Mont
Pain Locatelli	Cugy
Caille	Vaud
Bœuf de Sébastien Chevalley	Puidoux -Vaud
Mont d'Or Daniel Magnenat	Vallée de Joux
Truffe	Cossonay Vaud
Agrumes Niels Rodin	Borex- Vaud