



Menus de la semaine

Du 27 au 30 octobre 2020

Entrée automnale de la semaine

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère d'alpage

Plats de la semaine

Mardi

Onglet de veau suisse à l'échalote, écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Mercredi

Suprême de volaille jaune suisse aux champignons de Paris cuisinés
à la moutarde à l'ancienne

Jeudi

Navarin d'agneau suisse et légumes racines

Vendredi

« Fish and chips » (aiguillettes de sandre)
Pommes rôties à la sauge et orange
Sauce tartare maison

Dessert de la semaine

Crème brûlée à la raisinée d'Ogens

Menu complet	CHF 30.- TTC
Entrée + plat ou plat + dessert	CHF 26.- TTC
Uniquement plat	CHF 22.- TTC



Les Crus au verre (1dl)

Octobre 2020 : Les Côtes de L'Orbe AOC et Bonvillars AOC

Blancs

Vignoble Cousin, Chasselas, Concise	CHF 4.50
Vignoble Cousin, Cuvée Blanche, assemblage, Concise	CHF 6.50
Château de Valeyres, Baron Blanc, Pinot Blanc	CHF 7.50

Rouges

Château de Valeyres, le Courson, Gamaret-Garanoir	CHF 7.00
Château d'Eclépens, Gamay-Gamaret barrique	CHF 7.50
Château d'Eclépens, Cabernet barrique	CHF 9.00



La carte du moment

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du « Label Fait Maison » établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

Entrées

Cochon laineux de Greg à Puidoux confit aux épices douces façon gourmandise.	CHF	24.00
Tartare de duo cerf frais et séché, assaisonné à l'absinthe sur un toast de pain au levain.	CHF	22.00
Ceviche de flétan en nage acidulée et piment doux et copeaux de coppa de Puidoux.	CHF	25.00
Terrine de sanglier et abricots du Valais, coing aux épices rôties du Mont.	CHF	24.00
Oeuf parfait à 63° croustillant BIO de M. Chaubert, chanterelles en fricassée, palet de polenta crouillante au vacherin Mont d'Or de la Vallée de Joux et lard fumé de Greg en émulsion de champignons.	CHF	22.00

Plats

Filet d'omble chevalier de Chamby au Chasselas, fricassée de bolets de Puidoux et pommes grenailles rôties.	CHF	38.00
Caisse de légumes « surprise du jour » de Léo Capt.	CHF	30.00
Côtes de sanglier et sa selle genevoise panés au poivre sauvag sauce chasse au chocolat noir, petits légumes et poire à Botzi.	CHF	48.00
Grouse sauvage (pour 2) aux essences d'absinthe et baies de Timut.	CHF	92.00/pc



Selle de chevreuil (pour 2) cuit sur os aux baies de Timut, petits choux de Bruxelles, et potimarron aux épices, poire à Botzi. CHF 110.00/pc

Pièces de faux filet de bœuf (200gr) rassis 35 jours, poireaux nouveaux, pommes de terre nouvelles et moelle, condiment de vin rouge. CHF 48.00

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 15.00

Assortiment de sorbets ou sorbet arrosé.

Poire du mon verger Henny pochée au jasmin, sauce chocolat, sorbet à la menthe et chantilly.

Traditionnel Louis XV garni d'une fine couche de feuillantine et ganache tendre de chocolat noir.

Sorbet yogourt.

Mille-feuille de tradition aux citrons.

Assiette de fromages de Greg (tomme fraîche de chèvre, tomme affinée, sécheronnet, (vacherin Mont-d'Or).

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, poissons et autres produits

Volaille		Forel- Vaud
Echalotte et ail Noir	Claude Jabes	Cugy
Porc laineux	Gregoire Jeuffre	Puidoux-Vaud
Oeuf bio	Laurent Chaubert	Puidoux-Vaud
Lait frais	Grégoire Jeuffre	Puidoux
Les huiles à coques		Moulin de Sévery
Charcuterie	Gregoire Jeuffre	Puidoux
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit	Le Mont-sur-Lausanne
Épices	Pascal Commissaire	Le Mont-sur-Lausanne
Pain	Pascal Locatelli	Cugy
Cochon rose	Gregoire Jeuffre	Puidoux-Vaud
Bœuf	Blaise Corminboeuf	Geneve - Vaud
Fromages	Gregoire Jeuffre	Puidoux -Vaud
Agrumes	Niels Rodin	Borex- Vaud
Fruits de saison	Henny Fruit	Le Mont-sur-Lausanne
Saumon Swiss Lachs	Lorenzo Wiskerke	Grisons
Sandre	Famille Santos	Lac de Neuchâtel
Perches	Famille Le Clerc	Prangins Lac Léman
Ombre Chevalier		Chamby
Chasse		Suisse alémanique, France