

LA PAIX BLUE

« S'il n'y avait pas d'hiver, le printemps ne serait pas si agréable : si nous ne goûtions pas à l'adversité, la réussite ne serait pas tant appréciée »
(Anne Bradstreet, écrivaine et poétesse américaine 1612 - 1672)

Anthony Macé, notre chef de cuisine, vous propose sa carte d'hiver,
Pleine de gourmandises et saveurs locales, à découvrir très vite....

Les Entrées

Huitre Marennes Oléron No 3 et ses garnitures (L) <i>Oyster Marennes Oléron No 3 and its garnishes</i>	les 6 les 12	CHF 19.- CHF 36.-
Bouchon de foie gras aux cinq épices, confit de tomates vertes (L) <i>Foie gras cork with five spices, green tomato confit</i>		CHF 27.-
Accras de crabe croustillants et chiffonnade de chou pointu épicée à la coriandre (L) <i>Crispy crab accras and spicy pointed cabbage, chiffonnade with cilantro</i>		CHF 25.-
Six cuisses de grenouilles, désossées à Vallorbe, en persillade et mousse de racine de persil (L) <i>Six boneless frog legs in parsley and root mousse parsley</i>		CHF 27.-
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux billes de yuzu et balsamico, saladine du marché (L) <i>Scallop carpaccio with yuzu and balsamico balls, saladine from the market</i>		CHF 26.-
Velouté de céleri boule à la truffe noire et œuf mollet croustillant (Veg) (Va sans œuf) <i>Cream of celery soup with black truffle and crispy soft-boiled egg</i>		CHF 23.-

Les Tartares

Tartare de bœuf au poivre rouge, mozzarella di buffala et avocat (L) <i>Beef tartare with red pepper, buffalo mozzarella and avocado</i>	en entrée avec frites en plat principal	CHF 27.- CHF 41.-
Tartare de thon aux zestes d'orange, fleur de sel et limette (L) <i>Tuna tartare with orange zest, fleur de sel and lime</i>	en entrée avec frites en plat principal	CHF 27.- CHF 41.-

LA PAIX BLUE

Les Plats végétariens

Cardons argentés gratinés au pecorino à la truffe, légumes d'hiver (Veg et Va sans fromage) <i>Silver cardoons gratinated with pecorino and truffle, winter vegetables</i>	en entrée en plat principal	CHF 25.- CHF 36.-
Beignets d'Appenzeller sur fondue de poireaux et topinambours, noix de pécan sablées (Veg) <i>Appenzeller fritters on a leek and Jerusalem artichoke fondue, shortbread pecans</i>	en entrée en plat principal	CHF 22.- CHF 34.-
Risotto arborio à la truffe noire et mascarpone (Veg et Va sans mascarpone) <i>Arborio risotto with black truffle and mascarpone</i>	en entrée en plat principal	CHF 26.- CHF 38.-

Les Plats

Queues de cigales de mer snackées, ravioles aux bolets, légumes colorés, (L) Cappuccino de champignons <i>Snacked sea cicada tails, boletus ravioli, colorful vegetables, mushroom cappuccino</i>		CHF 46.-
Le poisson du marché (L) <i>Fish of the market</i>		CHF 42.-
Ris de veau croustillant et son risotto à la betterave et pecorino truffé <i>Crispy veal sweetbread with beetroot and truffled pecorino risotto</i>		CHF 46.-
Souris d'agneau confite à la marjolaine, pommes purée violette au beurre frais (L) <i>Lamb shank confit with marjoram, purple mashed potatoes with fresh butter</i>		CHF 45.-
Filet de bœuf argentin « ojo de agua », crémeux de topinambours rôtis, salsifis persillés & <i>Argentine beef tenderloin « ojo de Agua », cream of roasted Jerusalem artichokes, parsley salsify</i>		CHF 49.-
Entrecôte double de chez Nardi, jus corsé, cardons gratinés à la truffe (L) & <i>Double entrecote from Nardi, full bodied juice, cardoons gratinated with truffles</i>	minimum 2 personnes, par personne	CHF 50.-

& : Garnitures à choix : frites, risotto, purée violette, légumes

Provenances

boeuf: Suisse et Argentine, veau : Suisse, grenouilles : Turquie, canard : France, agneau : Nouvelle-Zélande
thon : Indonésie, coquilles Saint-jacques : Atlantique nord, cigale de mer : Vietnam

Régimes spéciaux et allergies: merci de le mentionner en passant votre commande,
nous pouvons adapter nos plats en fonction de vos besoins

L: sans lactose (lacto free) / Va: régime vegan (vegan) / Veg: regime vegetarian (vegetarian)

A mentionner à la commande (please mention when you order), certains plats peuvent préparés selon vos besoins
allergies: merci de nous consulter avant de passer votre commande

Carafes d'eau

Nous ne servons plus de carafe d'eau, mais de l'eau filtrée avec le système BE WTR,
bouteille 50cl CHF 5.- / bouteille 70cl CHF 7.-

LA PAIX BLUE

Les Desserts

Brownie au chocolat noir, mangue et noix, mousse Givara et sorbet exotique épicé <i>Dark chocolate brownie, mango and walnut, Givara mousse and spicy exotic sorbet</i>	CHF 15.-
Lingot aux pommes caramélisées et cannelle, fraîcheur de pomme verte et thym <i>Lingot with caramelized apples and cinnamon, freshness of green apple and thyme</i>	CHF 15.-
Tarte citron meringuée revisitée, sorbet yuzu et caramel coulant aux agrumes <i>Revisited lemon meringue pie, yuzu sorbet and runny citrus caramel</i>	CHF 14.-
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	CHF 13.-
Fraîcheur de fruits émincés minute / (L) (Veg) (Va) <i>Freshly sliced seasonal fruits</i>	CHF 12.-
Café gourmand (Gourmet coffee)	CHF 14.-
Café glacé	CHF 14.-
Coupe Danemark	CHF 14.-
Glaces artisanales de Lutry, la boule (per scoop) Glaces / ice-creams vanille, caramel salé, chocolat, café arabica, pistache toastée <i>(vanilla, salted caramel, chocolate, coffee, toasted pistachio)</i>	CHF 4.90
Sorbets : framboise, pomme verte, citron, cacao (L) <i>(rasperry, green apple, lemon, cocoa)</i>	
Ardoise de fromages suisses sélectionnés par le chef,	3 sortes CHF 14.- 5 sortes CHF 20.-
Gruyère Bio des Moulins (lait vache), Bleu de St Gall (lait de vache), Tchivra d'Orsonnens (chèvre) Mont Gibloux (brebis), Délice de Rougemont (vache), <i>Swiss cheese selection (3-5 pieces)</i>	

Les vins de dessert

Château Fayau Cadillac 2012 (Bordeaux blanc doux),
cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, le verre CHF 9.50, la bouteille CHF 66.50

Gewurztraminer 2016, A. Scherer (Alsace blanc, légèrement doux)
cépage : Gewurztraminer, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

**Demandez notre boîte à cigares,
choix de CHF 9.50 à CHF 18.-**