



« L'automne est la saison la plus douce et ce que nous perdons en fleurs,
nous le gagnons plus qu'en fruits »
(Samuel Butler, écrivain britannique 1830 – 1902)

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

Les Entrées

- Terrine de chasse aux abricots secs et foie gras, toast de campagne et pickles (L)** CHF 28.-
Hunting terrine with dried apricots and foie gras, country toast and pickles
- Mille-feuille de betteraves colorées, mozzarella di Bufala, basilic, pignons et balsamico (Veg)** CHF 26.-
Mille-feuille of colored beets, mozzarella di Bufala, basil, pine nuts and balsamico
- Six cuisses de grenouilles en persillade et mousse de racine de persil (L)** CHF 28.-
Six boneless frog legs with parsley and root mousse parsley
- Tataki de cerf en vinaigrette de fruits secs au balsamique,
Courge spaghetti à l'huile de noisettes** CHF 27.-
Deer tataki in balsamic dried fruit vinaigrette, spaghetti squash with hazelnut oil
- Planchette Swiss style : charcuterie de la Riviera, pataclette et condiments** CHF 28.-
Swiss style platter: cold cuts from the Riviera, pataclette and condiments

Les Tartares d'Automne

- Tartare de bœuf façon « Appenzeller », (L)**
Appenzeller-style beef tartare
- | | |
|-------------------------------|----------|
| en entrée | CHF 28.- |
| avec frites en plat principal | CHF 44.- |
- Tartare de veau à la fleur de sel,
Stracciatella parfumée à l'huile de truffe blanche (L)**
Veal tartar with fleur de sel, stracciatella flavored with white truffel oil
- | | |
|-------------------------------|----------|
| en entrée | CHF 28.- |
| avec frites en plat principal | CHF 44.- |
- Tartare de thon aux graines torréfiées,
huile d'olive et mousse de courge (L)**
Tuna tartare with roasted seeds, olive oil and pumpkin mousse
- | | |
|-------------------------------|----------|
| en entrée | CHF 28.- |
| avec frites en plat principal | CHF 44.- |

Les Plats végétariens

Cassolette de légumes d'automne rôtis au miel et thym, espuma de chèvre <i>Cassolete of autumn vegetables roasted with honey and thyme, goat foam</i>	CHF 32.-
Tortellone au potimarron, betteraves glacées, Marrons caramélisés et champignons des bois <i>Pumpkin tortellone, glazed beets, caramelized chestnuts and wild mushrooms</i>	CHF 34.-
Risotto aux champignons des bois et pecorino sarde à la truffe <i>Risotto with wild mushrooms and Sardinian truffle pecorino</i>	CHF 38.-
Tagliatelle aux bolets et brunoise de courge butternut <i>Tagliatelle with porcini mushrooms and brunoise of butternut squash</i>	CHF 39.-

Les Plats

Noix de Saint-Jacques dorées et flambées au malt, fondue de poireaux et topinambour (L) & <i>Scallops roasted and flambéed with malt, leek and Jerusalem artichoke fondue</i>	CHF 48.-
Le poisson du marché (L) <i>Fish of the market</i>	CHF 45.-
Filet de bœuf Natura Simmenthal, sauce au poivre rouge de Kampot, courge et panais rôtis (L) & <i>Natura Simmenthal beef fillet, Kampot red pepper sauce, roasted squash and parsnips</i>	CHF 52.-
Suprême de poulet suisse braisé aux bolets et légumes d'automne (L) & <i>Braised Swiss chicken breast with mushrooms and autumn vegetables</i>	CHF 46.-
Tagliata d'entrecôte de cerf aux graines torrifiées et caramel d'oignons confits, Pousse de roquette, garniture chasse (L) <i>Deer rib steak tagliata with roasted seeds and onion caramel, hunting jam and argula sprout</i>	CHF 48.-
Noisettes de chevreuil et son chou farci au confit d'épaule, jus de chasse aux airelles, Garniture chasse (L) <i>Hazelnuts of venison and cabbage stuffed with shoulder confit, hunting juice with cranberries</i>	CHF 52.-

& : Garnitures à choix: gratin de pommes de terre et topinambour, spaetzli au sarrasin, frites, légumes

Provenances

boeuf: Suisse, veau : Suisse, grenouilles : Turquie, poulet : Suisse, cerf et chevreuil : Autriche et Europe de l'est
thon : Indonésie, coquilles Saint-jacques : Atlantique nord

Régimes spéciaux et allergies: merci de le mentionner en passant 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.-

Les Desserts

Chaud froid au chocolat intense Manjari, coulant de caramel beurre salé <i>Hot and cold with intense Manjari chocolate, flowing with salted butter caramel</i>		CHF 15.-
Poire juteuse reconstituée et chutney de fruits secs, glace cannelle <i>Reconstituted juicy pear and dried fruit chutney, cinnamon ice cream</i>		CHF 15.-
Amandine aux figues, mousse au blanc manger et sorbet orange safrané <i>Amandine with figs, blancmange mousse and saffron orange sorbet</i>		CHF 15.-
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>		CHF 14.-
Fraîcheur de fruits émincés minute / (L) (Veg) (Va) <i>Freshly sliced seasonal fruits</i>		CHF 12.-
Café gourmand (<i>Gourmet coffee</i>)		CHF 14.-
Café glacé		CHF 14.-
Coupe Danemark		CHF 14.-
Glaces artisanales de Lutry, la boule (<i>per scoop</i>) 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, pêche de vigne, citron, cacao (L) <i>(rasperry, vine peach, lemon, cocoa)</i>		
Ardoise de fromages suisses sélectionnés par le chef,	3 sortes	CHF 14.-
	5 sortes	CHF 20.-
Mont-Gibloux (lait de brebis, pays de Fribourg)		
Chèvre sec (lait de chèvre)		
Vacherin Mont-d'Or AOP (lait de vache thermisé)		
Tête de moine AOP (lait vache)		
Fortin (lait de 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 2020, Augustin Florent (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.-**