Aujourd'hui, vous êtes plutôt...

Bistro...

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une cuisine. La bonne ! »
Paul Bocuse

A partager pour l'apéro :

- Délice de choux-fleurs rôtis et croustilles de pain 12.-
- Planchette de charcuteries de la région (120 gr.), cornichons et petits oignons 32.-

Les entrées

- Salade verte ou salade mêlée 8.-/12.-
- Malakoff au vieux Gruyère (3 pièces) et saladine de Puidoux 17.-
- Cappuccino de bolet et de courge, œuf de Puidoux cuit à 64° et sablé au cumin 21.-
- Pâté en croûte de sanglier (Fr/Es) à la pistache, saladine d'endive et mousseline de betterave 27.-

Les plats

- Les pâtes fraîches : crème de tomme vaudoise au chasselas, poireaux, noisettes et oignons rouges 33.-
- L'assiette de chasseur bredouille : déclinaison de garnitures de saison et spätzli maison 34.-
- Le burger « 100% maison » : steak haché de veau de Ollon (CH), bun aux graines de courge, Mayonnaise à la moutarde ancienne, Vacherin Fribourgeois AOP, chou rouge, champignons et frites fraîches 34.-
- Le filet d'omble de Chamby (CH) : fricassée de haricots noirs, carottes rôties au miel, oranges et noix de cajou 43.-
- La souris de chevreuil (Aut) : braisée 12 heures à la lie, garnitures de saison et spätzli maison 45.-
- La trilogie de gibier Chevreuil, cerf, sanglier (Aut) : sautée au poivre vert, garnitures de saison et spätzli maison 52.-
- La selle de chevreuil (Aut) (min.2pers.) : en deux services (garnitures et sauces différentes) et spätzli maison p.p.69.-

Les douceurs

- Sélection de fromages du pays, 3 ou 5 sortes 14.-/18.-
- Crème brûlée aux figues et gingembre 14.-
- Tarte fine prunes, cannelle et crème à la menthe fraîche 16.-
- Crème légère de marron aux éclats de meringue, pommes sautées au citron vert et café 17.-
- Nos glaces et sorbets artisanaux de « Icy Hug » à St-Légier (la boule) 4.-

Glaces : Vanille Bourbon / Caramel-fleur de sel / Pistache /Café / Chocolat /Noisette/ Rhum raisin **Sorbets :** Poire / Mangue / Citron-citron vert / Framboise / Abricot / Fraise

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise
Merci de nous annoncer les allergies ou régimes alimentaires en début de repas / Provenance du pain et des œufs : Suisse

Ou...

... Gastro

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Theodore Zeldin

menu servi midi et soir/ à midi, du mardi au vendredi : sur réservation préalable
menu pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche surprise

Le chevreuil

(Aut)

betterave / raifort / sarrasin

Le chou frisé

courge de Puidoux / airelles / Tête de moine AOP

Le sandre des Alpes

(CH)

céleri / pomme / café

Le sanglier Genevois

(CH)

poivre de Timut / garniture de saison / spätzli maison

Les fromages affinés de la fromagerie de Blonay

(3 sortes)

La poire

vin rouge / noix / estragon

Menu complet (sans fromages) 116.-
Menu 4 services (chevreuil/chou frisé/sanglier/poire) 99.-
Menu 3 services (chevreuil /sanglier/poire) 87.-
Fromages + 14.-

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise
Merci de nous annoncer les allergies ou régimes alimentaires en début de repas / Provenance du pain et des œufs : Suisse