

Aujourd'hui, nous êtes plutôt...

Bistro...

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

Paul Bocuse

A partager pour l'apéro :

- Délice d'artichauts 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 saladin de Puidoux 17.-
- Burratina crémeuse au pesto de basilic et déclinaison de tomates du jardin du Closy 24.-
- Carpaccio de saumon des Grisons (CHF), tuile aux graines, légumes croquants et fromage frais au citron 26.-

Les plats

- Les pâtes fraîches : à la crème de curry doux, petits pois et chanterelles persillées. 33.-
- Le burger « 100% maison » : steak haché de veau de Olon (CHF), bun aux graines de lin, mayonnaise ail - poivre noir, raclette du Valais, poivrons rôtis et frites fraîches 34.-
- Le bœuf du pays (CHF) : en tartare aux saveurs asiatiques, saladin au soja et frites fraîches. (entrée 29.-) 39.-
- Le filet de truite rose de Chamby (CHF) : houmous, taboulé de chou-fleur et chimichurri au piment d'Espelette 42.-
- Le carré d'agneau (CHF) (min. 2 pers.) : jus à la sauge, tortilla aux oignons nouveaux et ratatouille aux câpres p.p. 65.-

Les douceurs

- Sélection de fromages du pays, 3 ou 5 sortes 14.-/18.-
- Crème brûlée aux baies de cassis et café Arabica 14.-
- Variation de fruits rouges, crème légère à la fève de Tonka et crumble cacao 16.-
- Abricots rôtis au miel et romarin, riz au lait à la vanille Bourbon et pistaches torréfiées 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

La Saint-Jacques de Bretagne

(Fr)

pêche / verveine / pistache

Le champignon Lion's Mane de Vevey

courgette de Puidoux / vinaigre balsamique du village / riz soufflé

L'omble de Chamby

(CH)

fenouil / concombre / sarrasin

Le veau du Simmental

(CH)

aubergine / sauge / cerise

Les fromages affinés de la fromagerie de Blonay

(3 sortes)

Le citron

framboise / pavot / huile d'olive d'Andalousie

Menu complet (sans fromages) 116.-

Menu 4 services (St-Jacques/Lion's Mane/veau/citron) 99.-

Menu 3 services (St-Jacques /veau/citron) 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