

# Notre carte d'été

## Les entrées froides

	CHF
Mesclun de salades et légumes croquants dans sa feuille de brick, huile de noix et copeaux de parmesan	17.–
Terrine de légumes grillés aux deux pistous, roquette, basilic et mesclun d'herbes	20.–
Carpaccio de bœuf et sa garniture antiboise, assaisonné à l'huile d'olive	24.–
Assiette de poissons fumés du lac (selon pêche) salade et jeunes pousses de légumes	28.–
Salade de filets de rougets saisis en escabèche, servie froide	32.–
Terrine de foie gras de canard marinée au cognac, chutney de pommes Granny Smith	34.–

## Les entrées chaudes

	CHF
Risotto crémeux d'orge perlé aux petits pois verts	26.–
Aumônière de chèvre chaud au miel et saladine d'herbes	28.–
Poêlée de gambas marinées au gingembre, sauce aux agrumes et zestes de citron confit	32.–
Noix de Saint Jacques poêlées au sel de Guérande à l'huile au romarin	36.–

## Les poissons de nos lacs suisses

	CHF
Filet de féra du lac Léman rôti, sauce citronnelle thaïe	44.–
Filet d'omble chevalier du lac de Constance en croûte d'herbes, sauce au thym citron	46.–
Filets de perches du Léman cuits meunière à la plancha, demi citron, pommes vapeur ou pommes frites, petite salade verte (selon pêche)	48.–
Trilogie de poissons de nos lacs cuits à la plancha, citron et beurre blanc (brochet et féra du Léman, omble chevalier du lac de Constance, selon pêche)	50.–

## Les poissons de mer

	CHF
Calamars marinés aux piments d'Espelette à la plancha piperade biscayenne au chorizo suisse	52.–

Filet de loup cuit sur la peau, sauce soja aux cebettes	54.–
Pavé d'espadon à l'huile d'olive, thym frais et pavot sur une tombée d'épinards	56.–
Bar de l'Atlantique entier en croûte de sel, découpé en salle, servi avec un beurre nantais (1300gr) (pour 2 personnes - prix par personne / 20 minutes d'attente, sur commande)	72.–

**Nos poissons sont servis avec avec du riz Basmati au curry et à la cardamome ou pommes vapeur et légumes de saison**

Provenance des poissons :  
 Saint-Jacques : USA  
 Rouget : Pacifique  
 Loup de mer, bar de ligne et espadon : Atlantique

### Les viandes

CHF

Suprême de poulet farci à la duxelle de champignons, jus corsé de volaille à l'huile de truffes	46.–
Tartare de filet de bœuf cru ou poêlé coupé au couteau à la minute assaisonné à votre convenance, servi avec pommes frites et toasts	48.–
Tournedos de filet de bœuf et son jus réduit, quenelle d'échalotes confites, tatin de carottes	58.–
Escalope de veau fourrée au fromage de chèvre, basilic et jambon cru, tomates séchées jus au romarin, pointes d'asperges et churros de polenta gratinés	58.–
Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence et sa sauce corsée tartelette de tomates et basilic	62.–

**Nos viandes sont accompagnées de pommes grenaille aux oignons ou pommes Pont Neuf**

Provenance des viandes :  
 Agneau : Irlande, Nouvelle-Zélande  
 Bœuf, veau : Suisse  
 Volaille : France ou Suisse

### Les desserts

CHF

Choix de fromages frais et à pâte molle de notre Maître fromager Monsieur Dufaux à Morges	19.–
Mille-feuille « Fleur du Lac » aux fraises, glace vanille Bourbon maison	16.–
Tarte au citron, coulis fruits de la passion	16.–
Carpaccio d'ananas Victoria mariné dans un sirop aux épices et son	17.–

sorbet ananas thym citron	
Trilogie de crèmes brûlées : romarin, lavande, anis étoilé	17.–
Nage de fruits rouges parfumée à la menthe, sabayon au Champagne	18.–
Assiette gourmande autour de la fraise : tartelette, soupe de fraises, mousse à la menthe et granité de fraises	19.–
Profiteroles, sauce chocolat parfumée aux épices douces	20.–

**N'hésitez pas à commander votre dessert en début de repas**

### **Menu enfant**

(de 4 à 9 ans)

Salade de tomates

ou

Salade verte

\* \* \*

Filets de perches (100g)

ou

Nuggets de volaille

accompagné de frites et légumes du jour

\* \* \*

Glace deux boules

ou

1/2 Mille-feuille Fleur du Lac aux fraises

CHF 38.–

### **Menu du poissonnier**

Salade de filets de rougets saisis en escabèche, servie froide

\* \* \*

Filet d'omble chevalier du lac de Constance en croûte d'herbes  
sauce au thym citron

et / ou

Pavé d'espadon à l'huile d'olive, thym frais et pavot  
sur une tombée d'épinards

\* \* \*

Profiteroles, sauce chocolat parfumée aux épices douces

3 plats : CHF 86.–

4 plats : CHF 98.–

### **Menu du chef**

Carpaccio de bœuf et sa garniture antiboise, assaisonné à l'huile d'olive

\* \* \*

Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence et sa sauce corsée  
tartelette de tomates et basilic

\* \* \*

Trilogie de crèmes brûlées : romarin, lavande, anis étoilé

3 plats : CHF 84.–

### **Menu Fleur du Lac**

Assiette de poissons fumés du lac (selon pêche)  
salade et jeunes pousses de légumes

\* \* \*

Trilogie de poissons de nos lacs cuits à la plancha, citron et beurre blanc  
(brochet et féra du Léman, omble chevalier du lac de Constance, selon pêche)

et / ou

Suprême de poulet farci à la duxelle de champignons,  
jus corsé de volaille à l'huile de truffes

\* \* \*

Mille-feuille « Fleur du Lac » aux fraises, glace vanille Bourbon maison

3 plats : CHF 68.–

4 plats : CHF 86.–

### **Menu végétarien « nature verte »**

Mesclun de salades et légumes croquants dans sa feuille de brick,  
huile de noix et copeaux de parmesan

\* \* \*

Risotto crémeux d'orge perlé aux petits pois verts)

et / ou

Aumônière de chèvre au miel et saladine d'herbes

\* \* \*

Carpaccio d'ananas Victoria mariné dans un sirop aux épices  
et son sorbet ananas thym citron

3 plats : CHF 58.–

4 plats : CHF 72.–

### **Menu Dégustation**

(minimum de 2 personnes)

Le menu est accompagné d'une sélection de vins adaptés à chacun de vos plats.  
Nous sommes à votre disposition pour vous présenter les vins sélectionnés

Terrine de foie gras de canard marinée au cognac,  
chutney de pommes Granny Smith

\* \* \*

Poêlée de gambas marinées au gingembre,

sauce aux agrumes et zestes de citron confit

\* \* \*

Filet de féra du lac Léman rôti, sauce citronnelle thaïe

\* \* \*

Pavé d'espadon à l'huile d'olive, thym frais et pavot,  
sur une tombée d'épinards

\* \* \*

Escalope de veau fourrée au fromage de chèvre, basilic et jambon cru, tomates  
séchées, jus au romarin, pointes d'asperges et churros de polenta gratinés

\* \* \*

Choix de fromages frais et à pâte molle  
de notre Maître fromager Monsieur Dufaux à Morges

\* \* \*

Nage de fruits rouges parfumée à la menthe, sabayon au Champagne

Menu sept mets avec un verre de vin par plat	CHF	186.–
Menu sept mets sans vin	CHF	120.–
Menu cinq mets avec un verre de vin par plat	CHF	154.–
Menu cinq mets sans vin	CHF	98.–

Nous privilégions encore les produits frais de nos régions  
et nos préparations se font à la minute.  
Ainsi si un produit venait à nous faire défaut, veuillez nous en excuser.