

# Carte

Vinaigrette de **Tomates** du pays servie « comme un gaspacho »,  
légumes croquants acidulés au vinaigre maison /// 55.-

Effiloché de **Tourteaux** des côtes atlantiques et avocat Hass rafraîchi  
à la verveine citronnelle de notre jardin /// 65.-

**Coques** et **Couteaux** de la côte atlantique ouverts au Champagne,  
velouté froid assaisonné à l'**Osciètré Impérial** /// 95.-

---

Jambonnettes de **Grenouilles** de Vallorbe croustillantes,  
émulsion légère aux **Bolets** de nos montagnes /// 60.-

Nage de petits **Bivalves** et artichauts violets, fumet relevé au cresson de Fontaine  
et trèfles de nos prairies /// 60.-

Tarte fine de **Cèpes** et girolles du pays à l'échalote grise confite et persil /// 60.-

---

Filet de **Dorade royale** caramélisé au beurre des Reussilles, garniture grenobloise et  
réduction gourmande à la fleur de câpre /// 75.-

Filet de **Rouget** de petits bateaux aux céréales du Gros de Vaud,  
soupe de poissons de roche liée à la rouille safranée /// 70.-

Petit **Saint-Pierre** grillé entier, essence de cuisson déglacée aux trois anis  
(pour 2 personnes) /// 65.- **par pers.**

---

Filet de **Bœuf** des Franches-Montagnes rôti au four, aubergines grillées et  
jus ambré au poivre vert /// 85.-

Poitrines de **Pigeon** cuites rosées, cuisses confites « à la bourguignonne »  
glacées au Pinot Noir /// 80.-

Côte de **Veau** du canton dorée à la cocotte,  
déclinaison de champignons au vieux Madère /// 85.-

---

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs /// 25.-

---

Rosace d'**Abricots** du Valais pochés à la vanille tahitienne, sorbet de son jus  
et éclats d'amandes caramélisées /// 25.-

Ile flottante et **Framboises** de la Montagne de Saules, tuile croquante et  
extraction relevée au lime /// 28.-

Sablé demi-sel aux **Baies** de saison, sorbet fruit rouge rehaussé à l'amande amère /// 32.-

Soufflé chaud au **Cassis** /// 28.-

Assortiment de **Glaces** et **Sorbets** de saison /// 28.-