

Les Entrées...

<i>La rillettes de Volaille de Reverolle aux Saveurs "Exotique"</i>	
<i>Les Salades de Saison et les pointes d'Asperges à l'huile de Cacahouètes</i>	20
<i>Le Foie gras de Canard au Malaga et la mousse de Truffe noire</i>	
<i>Les Saladines de chez Meldem aux pousses de Luzerne à l'huile du Moulin</i>	24
<i>L'Escalope de Foie gras de Canard poêlée</i>	
<i>et les petites Salades du Tirage à la julienne de Radis et vieux Balsamic</i>	25
<i>Les Asperges vertes à l'huile de Noisettes</i>	
<i>et les cuisses de Grenouilles à la crème de Champignons</i>	24

Les Poissons et les Crustacés...

<i>Le filet de Loup de Mer de la Bretagne doré</i>	
<i>et son court-bouillon à l'Anisette et la brunoise de Légumes</i>	27 / 47
<i>La Féra du Lac Léman poêlée, son fumet au Basilic</i>	
<i>et la julienne de Courgette relevée de Tomate séchée</i>	26 / 46
<i>Les Crevettes géantes dorées aux Asperges vertes</i>	
<i>dans son fumet aux peluches de Cerfeuil</i>	28 / 48

Les Viandes...

<i>Les tranchettes de Bœuf du Pays</i>	
<i>couronnées d'une sauce aux Poivres verts</i>	47
<i>Le rôti de Porc Vaudois confit aux Echalotes</i>	
<i>et à l'Ail des Ours</i>	45
<i>La Noix de Veau du Pays rôtie, en fines tranches</i>	
<i>et son jus à l'Estragon et Oignons frits</i>	48
<i>Le suprême de Volaille de Reverolle poêlé</i>	
<i>sauce au Vin rouge crémé, relevé à la Lie de Vin</i>	45

Les Desserts...

<i>La roulade à la mousse de Fraises aux éclats de Noisettes</i>	
<i>sa marmelade fraîche aux zestes d'Orange et Vanille de Guadeloupe</i>	17
<i>L'émulsion de Fraises du Pays au Chasselas</i>	
<i>garnie d'un moelleux de Chocolat noir "Maracaïbo" crémé et son croquant</i>	18
<i>Le Carpaccio d'Ananas aux zestes de Citron vert</i>	
<i>et sorbet de Noix de Coco arrosé de Rhum brun</i>	18
<i>Le choix de Sorbets et de Glaces de saison</i>	16
<i>Le choix de Fromages</i>	15

Et... chaque semaine nos suggestions du marché

(Toutes nos viandes sont élevées dans la région ou en France).

En semaine, le midi menu dès 50.-