

ENTREES

PLANCHETTE APÉRO

tapenade, lard de Begnins, Tomme vaudoise, rillettes de brochet ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

23.-

L'ARDOISE DU CHASSEUR

terrinerie maison, viande séchée de cerf et saucisson de sanglier ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹³

21.-

RAVIOLE DE BUTTERNUT

aux éclats de marrons, bouillon aux saveurs de sous-bois et émulsion aux noisettes ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁷

17.-

OEUF PARFAIT AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

crème légère à l'ail doux ²⁻³

19.-

TARTE FINE AUX CHANTERELLES ET ESCARGOTS

persillade en émulsion et salade à l'huile de noix ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹³

21.-

TERRINE DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS

aux pruneaux, chutney de nashis à la cardamome et pickles ¹⁻²⁻³⁻⁶

22.-

FÉRA MARINÉ EN GRAVED LAX

betterave chiogga et radis blanc en carpaccio, gel de citron jaune ⁶⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

21.-

VAUDOIS ET/OU VEGETARIEN

POELÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

en persillade ²

(entrée) 22.-

TOMME VAUDOISE CROUSTILLANTE

fromagerie André (Romanel s/Morges) ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷

sur salade aux légumes et fruits croquants

14.- / 24.-

RISOTTO DE QUINOA

aux champignons des bois, salade de mesclun à l'huile de noisettes ²⁻⁶

29.-

TARTE AU POTIRON ET PIGNONS DE PIN

salade et pommes frites maison ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶

19.-

FONDUE AU FROMAGE (200 g p.p.)

de la fromagerie Rottières-ESSERTINES s/Rolle ¹⁻²⁻¹³

26.-

Pas d'eau courante (carafe d'eau) en terrasse
Au restaurant nous facturons le service 2.-

prix en CHF, TVA 7,7% incluse CHE-136-850.796



POISSONS...

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE

salade, frites maison et sauce tartare ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹¹

37.-

BISCUIT DE BROCHET DU LEMAN ET QUEUE D'ECREVISSE

sauce Nantua et riz vénéré ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹¹⁻¹³

37.-

OMBLE DES CÉVENNES PANÉ À LA NOISETTE

mousseline de panais à la poire, émulsion aux épices ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹

38.-

TARTARE DE THON

mangue, gingembre et coriandre, pain grillé et pommes frites maison ¹⁻⁴⁻¹¹

39.-



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food ».

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison (fond de sauces ou ketchup)

une chambre - un vigneron

Chaque chambre d'hôtel est parrainée par l'un de nos vignerons partenaires



DESSERTS

Café gourmand - 4 mini-desserts surprises et un café ¹⁻²

13.-

Tarte à la raisinée vaudoise de Luins ²⁻³⁻⁴

10.-

Entremet chocolat-noisettes (sans gluten) ¹⁻²⁻³

12.-

Tarte fine aux pommes, glace au caramel beurre salé ²⁻³

11.-

Gratin de pruneaux et glace maison à la cannelle

12.-

Petit dessert du jour (selon disponibilité) ²

6.50

Assiette de fromages (Tomme, Gruyère, Bleuchâtel)

15.-

VIANDES

JOUES DE CERF CONFITES COMME UN CIVET

figue rôtie, choux de Bruxelles et spätzli maison ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹³

39.-

SUPRÊME DE FAISAN RÔTI *

jus aux senteurs de foin, mousseline de courge à l'huile de noisettes ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻¹³

36.-

TARTARE DE BŒUF TRADITION

coupé au couteau, servi avec toasts, frites maison et salade ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷

38.-

"La Comète" filet de bœuf 200 g p.p. cuit à table dans un poêlon en cuivre avec son beurre Comète, frites fraîches et légumes de saison ²⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹³

49.-

Formule Comète Midi (du lundi au vendredi) 150g de viande p.p. (min. 2 pers.)

39.-

Grillades au feu de bois

dans la cheminée le soir à l'intérieur

T-BONE STEAK DE SANGLIER SAUCE GRAND-VENEUR* 44.-
MAGRET DE CANARD AU POIVRE VERT* 41.-

servis avec frites ou spätzli maison et légumes frais ¹⁻²⁻⁶⁻¹³

Juniors

SERVIS UNIQUEMENT AUX ENFANTS DE JUSQU'À 11 ANS

FILET DE BŒUF

frites maison et légumes frais ²⁻⁵⁻⁶ 20.-

FILETS DE PERCHES

frites maison et légumes frais ²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 20.-

Provenance viandes-poissons

lard, féra, brochet : Suisse | boeuf : Suisse/France | cerf, chevreuil : Autr./All. | perches : Pol. /Estonie | thon : océan pacifique | omble, faisan, canard, sanglier : France



VOUS TROUVEREZ À CÔTÉ DE CHAQUE PLAT LES ALLERGÈNES SUIVANTS :

- | | | | |
|-------------|-------------|-------------|--------------------|
| 1. GLUTEN | 2. LACTOSE | 3. ŒUF | 4. FRUITS À COQUES |
| 5. ARACHIDE | 6. CÉLERI | 7. MOUTARDE | 8. SOJA |
| 10. SÉSAME | 11. POISSON | 12. LUPIN | 13. SULFITES |
| | | | 14. MOLLUSQUES |

TOUS LES METS PEUVENT CONTENIR DES TRACES D'ALLERGÈNES SUITE AUX TRANSFERTS EN CUISINE.