



La carte du moment

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

Entrées

Cochon laineux de Greg à Puidoux confit aux épices douces façon gourmandise	CHF	24.00
Tartare de duo cerf frais et séché, assaisonné minute à l'absinthe sur un toast de pain au levain.	CHF	22.00
Ceviche de féra du Lac Léman en nage acidulée et piment doux aux copeaux de coppa de Puidoux	CHF	25.00
Terrine de sanglier et abricots du Valais, coing aux épices rôties du Mont	CHF	24.00
Œuf parfait à 63° Croustillant BIO de M. Chaubert, bolets en fricassées, palet de polenta croustillante aux Vacherin Mont d'Or de la Vallée de Joux et lard fumé de Greg en émulsion de champignons	CHF	22.00

Plats

Filet d'omble chevalier de Chamby au Chasselas, fricassée de bolets de Puidoux et pommes grenailles rôties.	CHF	38.00
Caisse de légumes « surprise du jour » de Léo Capt	CHF	28.00
Tournedos de sanglier suisse pané au poivre sauvage, sauce poivrade, petit légumes et poire à Botzi	CHF	43.00
Râble de lièvre pour 2 rôti sur os, laqué au suc de poire du Mont, découvertes de légumes du Mont.	CHF	86.00chf/pce
Selle de chevreuil (pour 2) cuit sur os à la baie de timut, petits choux de Bruxelles, et potimarron aux épices, poire à Botzi	CHF	110chf/pièce



Pour les enfants

Filet de poulet	CHF	12.00
Mini burger	CHF	12.00

Servis avec des pommes grenailles rôties et des légumes de saison livrés par nos artisans maraîchers.

Desserts

CHF 15.00

Assortiment de sorbets ou sorbet arrosé

Poire du mon verger Henny pochée au jasmin, sauce chocolat, sorbet à la menthe et chantilly

Traditionnel Louis XV garni d'une fine couche de feuillantine et ganache tendre de chocolat noir

Sorbet yogourt

Mille-feuille de tradition aux citrons

Assiette de fromages de Greg (tomme fraîche de chèvre, tomme affinée, sécheronnet, (Vacherin mont d'or)

Tous les prix s'entendent taxes et service compris.

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Origine des viandes, poissons et autres produits

Volaille		Forel- Vaud
Echalotte et ail Noir	Claude Jabes	Cugy
Porc laineux	Gregoire Jeuffre	Puidoux-Vaud
Œuf bio	Laurent Chaubert	Puidoux-Vaud
Lait frais	Grégoire jeuffre	Puidoux
Les huiles à coques		Moulin de Sévery
Charcuterie	Gregoire Jeuffre	Puidoux
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roudit	Le Mont-sur-Lausanne
Épices	Pascal Commissaire	Le Mont-sur-Lausanne
Pain	Pascal Locatelli	Cugy
Cochon rose	Gregoire Jeuffre	Puidoux-Vaud
Bœuf	Blaise Corminboeuf	Geneve - Vaud
Fromages	Gregoire Jeuffre	Puidoux -Vaud
Agrumes	Niels Rodin	Borex- Vaud
Fruits de saison	Henry Fruit	Le Mont-sur-Lausanne
Saumon Swiss Lachs	Lorenzo wiskerke	Grisons
Sandre	Famille santos	Lac de Neuchâtel
Perches	Famille le clerc	Prangins Lac Léman
Ombre Chevalier		Chamby
Chasse		Suisse alémanique, France

