

Le Chef Nicolas Patural, son second Meziane Hadjar et leur équipe vous proposent la carte d'Automne



Notre équipe vous invite à découvrir la tradition de l'école française accentuée par les saveurs de ses voyages



Les mets proposés sur cette carte qui sont signalés par un astérisque \* ne sont pas entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et 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.

## Provenances

Foie gras : France

---

Brochet : Hollande

Rascasse : France

Bar : Corse

Couteau : France

---

Chevreuil : Autriche

Faisan : Royaume-Uni

Agneau : Suisse – Vaud

Canard : France

Viande séchée de cerf : Autriche



**Sans gluten**



**Sans lactose**



**Végétarien**

**Pour tout autre renseignement relatif aux restrictions alimentaires, notre équipe de salle est à votre entière disposition**

## Les Entrées

Courges Vaudoises en déclinaison et son pressé de mignonettes de canard,

noix de Grenoble



CHF 22.00

\*\*\*

Ravioles végétales de céleri et patate douce, farcie aux chanterelles et la viande

séchée de cerf \* et coulis de foie gras et pomme verte



CHF 26.00

\*\*\*

Soufflé de brochet au safran, Chantilly aux épinards (10 minutes d'attente)

CHF 19.00

\*\*\*

Rencontre entre le quinoa Suisse et la carotte, avec ses éclats de noisettes



CHF 14.00

\*\*\*

Salade mêlée du jardin



CHF 12.00

## Les Poissons d'eau douce et mer

Filets de perche du Lötschberg, pommes frites \*, sauce tartare maison

CHF 52.00

\*\*\*

Bar Bio de Corse, tartare de couteaux, pommes de terre ratte dans tous ses états,

émulsion à la vodka



CHF 47.00

\*\*\*

Rascasse juste snackée, artichaud poivrade façon barigoule, fenouil confit, lard

fumé et jus végétal



CHF 49.00

---

## Les Viandes

Faisan en croûte de bolets, mille-feuilles de châtaigne-céleri, bolets sautés et sauce poulette

CHF 54.00

\*\*\*

Selle de chevreuil rôtie en deux services, sauce Grand Veneur, garniture chasse, spätzli maison. (A partager à deux)

CHF 62.00 par personne

\*\*\*

Rouelle d'épaule d'agneau Vaudoise confite, panais et betterave, jus de braisage

comme une vinaigrette



CHF 44.00

\*\*\*

Le végétarien du Deck



Petits roulés shiitake et Pak Choi, consommé de miso au raifort et tofu crémeux

CHF 34.00

## Les Desserts & Fromages

**L'assiette de fromages de la fromagerie « Au cœur du fromage » à Blonay**

3 sortes : CHF 14.00

5 sortes : CHF 20.00

\*\*\*

**Assiette de glaces et sorbets selon l'inspiration du moment**

CHF 15.00

\*\*\*

**Le soufflé** : Soufflé à la pomme Granny Smith et ses vermicelles de marrons, glace au rhum – marron (10 minutes d'attente)

CHF 16.00

\*\*\*

**La balade en forêt** : Ganache chocolat noir et son cœur de miel, crumble chocolat et glace au sapin fumé

CHF 18.00

\*\*\*

**La poire & le Vin** : Poire pochée à la Tonka, « Lettres de Noblesse » doux de St. Saphorin en sorbet, en gelée et en espuma

CHF 18.00

\*\*\*

**Le coing** : Déclinaison de coing à la grenadine sur sa crème brûlée double de Gruyère

CHF 16.00

# NOS FOURNISSEURS

## **Foie gras**

Hugo Dubno AG - Hendschiken

## **Poisson**

Gastromer SA - Plan-les-Ouates

Fideco AG - Murten

## **Viande**

Suter Viandes SA - Villeneuve

Mérat & Cie - Martigny

Grand Boucherie du Mollard SA - Genève

## **Légumes et fruits**

Léгурiviera SA - Vevey

## **Fromage**

Fromagerie « Au cœur du fromage » - Blonay