

ENTREES

- PLANCHETTE APÉRO** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹¹
tapenade, lard de Begnins, Tomme vaudoise, rilette de brochet 23.-
- L'ARDOISE DU CHASSEUR** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹³
terrinerie maison, viande séchée de cerf et saucisson de sanglier 21.-
- RAVIOLE DE JOUE DE CERF CONFITE** ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹³
au vin rouge, bouillon aux airelles 18.-
- OEUF PARFAIT AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** ¹⁻²⁻³
persillade en émulsion et tranche de pain grillé 19.-
- TERRINE DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS** ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹³
aux figues, gel au porto et pickles 22.-
- PERCHE MARINÉE FAÇON GRAVED LAX** ¹⁻²⁻⁶⁻¹¹
aux agrumes, mousseline de carottes au gingembre et condiment wasabi 19.-
- CAPPUCCINO DE COURGES AUX CHANTERELLES** ²⁻⁴
émulsion noisette 16.-
- POELEE DE CHAMPIGNONS DES BOIS** en persillade ² 21.-

VAUDOIS ET VEGE

- TOMME VAUDOISE CROUSTILLANTE** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷
fromagerie André (Romanel s/Morges) sur salade aux légumes et fruits croquants 14.- / 24.-
- RISOTTO DE QUINOA** ²⁻⁴⁻⁶
aux champignons des bois, mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisettes 29.-
- TARTE AU POTIRON ET PIGNONS DE PIN** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶
salade mée et pommes frites maison 19.-
- FONDUE AU FROMAGE** (200 g p.p.) ²⁻¹³
de la fromagerie Rottières-ESSERTINES s/Rolle 26.-



Le service d'une carafe d'eau sera facturée 2.-

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



POISSONS...

- FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE** ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹¹
salade, frites maison et sauce tartare 39.-
- BISCUIT DE BROCHET** ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹⁻¹¹⁻¹³
sauce Nantua et riz vénéré 37.-
- PAVÉ DE MAIGRE (LABEL ROUGE CORSE)** ¹⁻²⁻⁶⁻¹¹⁻¹⁴
rôti sur la peau, fondue de poireaux et pommes de terre émulsion aux moules de bouchot safranée 38.-
- TARTARE DE THON** ¹⁻¹¹
mangue, gingembre et coriandre, pain grillé et pommes frites maison 39.-

VIANDES

- OSSO BUCCO DE CERF AU PINOT NOIR DE TARTEGNIN** ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹³
figue rôtie, choux de Bruxelles et spätzli maison 39.-
- SUPRÊME DE CANARD COLVERT SAUVAGE** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶
jus aux airelles, galette au deux pommes, mesclun à l'huile de noisette 36.-
- TARTARE DE BŒUF TRADITION** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷
servi avec toasts, frites maison et salade 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 ²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹³ 49.-
- "La Comète Chasse"** entrecôte de chevreuil marinée, cuit à table dans un poêlon en cuivre avec son beurre Comète, spätzli et légumes frais ²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹³ 49.-

Provenance viandes-poissons

lard : Begnins (VD) | brochet : Suisse/Suède | oeufs : Prangins (VD) | chèvre frais : Aubonne (VD) | pommes de terre : W. Lerch, Crans (VD) | sanglier: CH/F | canard colvert : Fr/GB | chevreuil : Aut | cerf : E/NZ | veau, écrevisses, boeuf : CH | maigre, moule, perches : France | thon : Vietnam | fruits et légumes : Biscotte-Vinzel (VD) | liqueur café : Citrolle

Sleep & Wine Chaque chambre d'hôtel est parrainée par l'un de nos vignerons-partenaires de la Côte, demandez de goûter leurs excellents vins !



DESSERTS

- Café gourmand - 4 mini-desserts surprises et un café ¹⁻²⁻³ 13.-
- Tarte à la raisinée du Domaine Dutruy à Luins ¹⁻²⁻³ 10.-
- Moelleux au chocolat coeur coulant Toblerone ¹⁻²⁻³⁻⁴ 12.-
- Tarte fine aux pommes, glace au caramel beurre salé ¹⁻²⁻³ 11.-
- Gratin de pruneaux et glace maison à la cannelle ²⁻³ 12.-
- Petit dessert du jour (selon disponibilité) 7.50
- Assiette de fromages (Tomme, Gruyère, chèvre) ¹⁻² 15.-



Qu'est-ce que la raisinée ?
appelée aussi vin cuit dans le canton de Fribourg, il n'y a pourtant ni raisin, ni vin dans la raisinée! Depuis le 17ème siècle, du jus de pomme ou de poire est cuit pendant 3 jours et 3 nuits dans un grand chaudron, jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. La raisinée ne contient d'ailleurs aucun additif ni alcool !

Grillades au feu de bois

- dans la cheminée (le soir)
- T-BONE STEAK DE SANGLIER sauce grand-veneur 44.-
- CÔTE DE VEAU jus au citron 41.-
- servi 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.-



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
9. CRUSTACÉS
10. SÉSAME
11. POISSON
12. LUPIN
13. SULFITES
14. MOLLUSQUES

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