

# Carte des mets

Xavier Bats et son équipe ont le plaisir de vous faire découvrir leur carte d'automne.



*«Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ;  
il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.»*  
Brillat-Savarin

# *L'automne,*

*est de loin ma plus belle saison qui est une source d'inspiration. La nature nous donne un large choix de produit ; à nous d'en faire bel usage.*

## Menu dégustation (dès 2 personnes)

### PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté en croûte du chasseur aux pistaches / Chutney de saison / Cornichons au chasselas du Nord vaudois

\*\*\*

### NOIX DE SAINT-JACQUES / CHÂTAIGNES

Noix de Saint-Jacques sautées / Gnocchis aux châtaignes / Chasselas et yuzu

\*\*\*

### CERF

Filet de cerf sauté / Mousseline de panais / Sauce poivrade

\*\*\*

### PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

Chutney de saison / Accompagnements

\*\*\*

### PARFAIT GLACÉ / RAISINÉE

Parfait glacé / Douceur de raisinée / Dentelle caramélisée au sésame

Dégustation 3 services : Entrée, Viande, Fromages ou Dessert 55.-

Supplément : Accord mets et vins 15.-

Dégustation 4 services : Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert 65.-

Supplément : Accord mets et vins 21.-

Dégustation 5 services : Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert 77.-

Supplément : Accord mets et vins 27.-

# Les Entrées

CÉLERI / POIRE 14.- 

Efeuillée de poire / Céleri à la coriandre / Condiments d'une rémoulade au raifort

PÂTÉ EN CROÛTE 16.-

Pâté en croûte du chasseur aux pistaches / Chutney de saison / Cornichons au chasselas du Nord vaudois

ORTIE / RICOTTA 15.-

Ravioles d'orties / Ricotta et noix / Bouillon de chevreuil

*Provenance viande : Cerf : DE – Sanglier : CH – Chevreuil : DE*

*Supplément de CHF 8.- pour chaque entrée si vous la souhaitez en plat principal.*



*Plat végétarien*

# Les Poissons & Crustacés

SANDRE 38.-

Filet de sandre en viennoise de sésame noir / Mousseline de pommes de terre douces / Chips

LOTTE 40.-

Tronçon de lotte rôtie / Risotto et butternut / Champignons

NOIX DE SAINT-JACQUES / CHÂTAIGNES 42.-

Noix de Saint-Jacques sautées / Gnocchis aux châtaignes / Chasselas et yuzu

*Provenance poissons :*

*Lotte : FR – Saint-Jacques : Pacifique Nord-Ouest – Sandre : PL*

*Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus*

# Les Viandes

## CANARD ET MYRTILLES 39.-

Aiguillette de canard mulard / Jus aux myrtilles / Pommes grenailles

## VEAU 46.-

Côte de veau au sautoir / Pommes gaufrettes / Crème de cèpes

## CERF 44.-

Filet de cerf sauté / Mousseline de panais / Sauce poivrade

## SANGLIER 38.-

Cassolette de sanglier du Nord vaudois au pinot noir / Spätzlis / Garniture d'automne

*Provenance viandes : Canard : FR - Veau : CH - Cerf : DE – Sanglier : CH*

# Les Plats signatures (Disponibles sur réservation / production limitée)

## SELLE CHEVREUIL 55.- (SERVICE DÈS 2 PERSONNES)

La selle de chevreuil servie en deux services / Spätzlis / Chou rouge compoté aux aïelles / Pomme et poire d'automne / Champignons sauvages

## TOURTE DE GIBIER 48.- (SERVICE DÈS 2 PERSONNES)

Composition de chasse à plumes et à poil / Cèpes du Pays-d'Enhaut / Petits farcis braisés

*Provenance viandes : Chevreuil : DE – Palombe : FR – Perdreau : FR*

# Les Fromages

## PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 12.-

Chutney de saison / Accompagnements

*Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus*

# Les Desserts

PARFAIT GLACÉ / RAISINÉE 11.-

Parfait glacé / Douceur de raisinée / Dentelle caramélisée au sésame

CHOCOLAT 12.-

Crèmeux chocolat / Mousseline tonka / Dentelle au grué / Sorbet cacao

PRUNEAUX 12.-

Composition feuilletée et caramélisée / Douceur de pruneau / Fraîcheur pruneau et cannelle

FEUILLE D'AUTOMNE 11.-

Glace à la raisinée / Potiron / Mirabelle et banane / Feuille d'érable croustillante

# Menu du jour

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 28.-

Entrée + Plat / Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

Les mets proposés 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.

## Allergies

Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.