

# Carte des mets

Xavier Bats et son équipe ont le plaisir de vous faire découvrir la carte d'un été, imaginée au gré de balades et de rencontres.



*« 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*

# *Au fil de l'été,*

la gourmandise est appréciée.

## FÉRA / PASTÈQUE

Féra du Léman fumée / Granité de pastèque / Tomates colorées / L'Étivaz

\*\*\*

## SAINT-PIERRE / PASSION

Aiguillette de saint-pierre / Chardonnay et fruit de la passion / Risotto

\*\*\*

## CANARD / CERISES

Magret de canard des Landes / Jus double aux cerises / Lingots Tarbais IGP

\*\*\*

## PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

Chutney de saison / Accompagnements

\*\*\*

## FRUITS ROUGES

Dégustation de fruits rouges / Limette / Sablé / Verveine

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

FÉRA / PASTÈQUE 16.-

Féra du Léman fumée / Granité de pastèque / Tomates colorées / L'Étivaz

TÊTE DE VEAU / CHASSELAS 15.-

Carpaccio de tête de veau / Mousseline au chasselas / Pickles

COURGETTE / CHÈVRE DE FOREL 15.- 

Crème de courgette à la menthe / Chèvre de Forel / Avocat

VÉGÉTAL / FRAMBOISES 14.- 

Pousses de salade / Légumes d'un été / Framboises et huile vierge

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

*Plat végétarien* 

# Les Poissons & Crustacés

ÉCREVISSE / CHANTERELLES 44.-

Croustade d'écrevisse de notre lac / Sandre / Chanterelles / Bouillon de crustacés

*Cette préparation nécessite 20 minutes de cuisson*

SAINT PIERRE / PASSION 44.-

Aiguillette de saint-pierre / Chardonnay et fruit de la passion / Risotto

LIEU JAUNE 42.-

Lieu jaune au four / Câpres / Déclinaison végétale de petits légumes

# Les Viandes

BŒUF / MAÎTRE D'HÔTEL 46.-

Cœur de filet grillé / Beurre Maître d'hôtel / Fricassée de champignons

CÔTE DE PORC BLANC / FOIN DE FOREL-EN-LAVAUUX 44.-

Côte de porc blanc de Lussey-Villars rôtie et fumée au foin de Forel / Pinot réduit / Pommes de terre aux truffes

CANARD / CERISES 42.-

Magret de canard des Landes / Jus double aux cerises / Lingots Tarbais IGP

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

LOUP DE MER SAUVAGE EN CROÛTE DE SEL (PRIX SUR DEMANDE)

Loup de mer sauvage / Beurre nantais / Petit farci

PITHIVIERS AUX TRUFFES 55.- (SERVICE DÈS 2 PERSONNES)

Cœur de filet de bœuf / Foie gras de canard mulard / Truffe noire

PIED DE COCHON 48.-

Pied de cochon confit 10 heures / Ris de veau / Cèpes du pays / Jus au madère

# Les Fromages

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 12.-

Chutney de saison / Accompagnements

# Les Desserts

CREME BRULEE 12.-

Infusion vanille et lavande / Tuile d'amande

CHOCOLAT 14.-

Marquise / Dentelle au sésame / Mûre

FRUITS ROUGES 14.-

Dégustation de fruits rouges / Limette / Sablé / Verveine

GLACE ET SORBET 13.-

Glace et sorbet / Fruits frais / Palette / Coulis

# Menu du jour

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 28.-

Entrée + Plat / Plat + Dessert 25.-

Plat du jour 19.-

*Provenance : poisson : St-Pierre : Fr/Bretagne, féra : CH, écrevisses : CH, sandre : EE, lieu jaune : Atlantique, loup de mer : Bretagne*

*Provenance viandes : veau : CH – bœuf : IE - canard : FR - porc : CH*

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.