



ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE SA
CARTE DE PRINTEMPS

ENTREES

| | |
|---|----|
| Salade mêlée ou mesclun (G/L) | 12 |
| Mesclun de filets de perche du lac « persiboulette » (G) | 27 |
| Duo d'asperges rôties (G) Espuma de vieux parmesan 24 mois | 25 |
| Tataki de thon rouge mariné au gingembre (G/L) Croquant de radis noir | 32 |
| Velouté de fève à la verveine & citron confit (G) | 18 |
| Œuf croustillant aux morilles Emulsion à l'ail des ours | 28 |
| Crèmeux de polenta (G) Croustillant de pancetta & petit pois | 22 |

POISSONS

| | |
|---|----|
| Filets de perches du lac Léman meunière, sauce tartare (G) | 49 |
| Filet d'omble chevalier aux sucs d'écrevisses du lac Léman (G) | 42 |
| Dos de féra du lac Léman à la grenobloise | 42 |

VIANDES

| | | |
|--|-------|----|
| Filet de bœuf du pays Angus (G/L) | 200gr | 56 |
| Chateaubriand du pays Angus (G/L) pour deux personnes (prix par personne) | 400gr | 54 |
| Crapaudine de coquelet grillée aux herbes (G/L) | | 39 |
| Suprême de canette des Dombes laqué au poivre de cassis | | 48 |
| Carré d'agneau de l'Appenzell à l'ail confit & thym (G/L) | | 62 |

LES SAUCES

| | |
|---|---|
| Vigneronne (G/L) · Chimichuri (G/L) · Béarnaise à l'ail des ours (G) | 5 |
| Au poivre noir de Sarawak (Malaisie Borneo) (G) | 5 |

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|---|
| Pommes frites vaudoises (G/L) · Pommes nouvelles (G/L) | 8 |
| Cromesquis de tofu & pois chiche (L) | 8 |

Les plats sont servis avec une sauce, des légumes de saison et un accompagnement de votre choix

VEGETARIENS

| | |
|---|----|
| Poêlée d'asperges & morilles, polenta (G) | 34 |
| Pressé de pommes nouvelles aux fèves & truffes de printemps (G) | 29 |
| Quinoa aux gambas snackées façon tajine | 32 |
| Risotto aux petits primeurs (G) | 28 |

ENFANTS

| | |
|--|----|
| Nuggets de poulet, pommes frites & légumes de saison (L) | 18 |
| Taglierini aux légumes | 15 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Tarte aux pommes tiède, glace caramel pour deux personnes (prix par personne) | 15 |
| Meringues, premières fraises gariguettes & riz au lait (G) | 15 |
| Raisin à la lie (G) | 12 |
| Cheesecake à la rhubarbe | 15 |
| Marquise au chocolat, croquant amande & glace vanille | 15 |
| Glaces & sorbets prix par boule (G) | 4 |
| Sélection du fromager | 15 |



Origines des produits:

Omble: Islande · Thon: Méditerranée · Perches, féra, écrivisses: Lac Léman
Viandes: Suisse · Boulangerie pain: Vaud

Le personnel de restauration se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs à la présence d'allergène dans nos préparations

G = SANS GLUTEN / L = SANS LACTOSE

MENU CHAPLIN

Amuse-bouche

Duo d'asperges rôties (G)
Espuma de vieux parmesan 24 mois

Demi coquelet grillé aux herbes, façon crapaudine (G/L)
Pommes nouvelles et légumes

Cheesecake à la rhubarbe

59

MENU DU CHEF

Amuse-bouche

Tataki de thon rouge mariné au gingembre (G/L)
Croquant de radis noir

Œuf croustillant aux morilles
Emulsion à l'ail des ours

Suprême de canette des Dombes laqué au poivre de cassis (G/L)

Sorbet arrosé (G/L)

Meringues, premières fraises gariguettes & riz au lait (G)

98