



## Nos entrées

Mesclun de salades, sauce huile d'olives et vinaigre balsamique - Frs 9.-

Ballotine de foie gras de canard maison, chutney d'oignons rouge, pain d'épices de notre pâtissier - Frs 25.-

Gravelax de saumon label rouge d'Écosse, écrevisses aux agrumes, aneth et crème double, blinis de sarrasin - Frs 23.-

Shot de vodka Grey Goose - Frs 10.-

Velouté de butternut, escalope de foie gras poêlée, espuma de châtaignes - Frs 22.-

Tartare de chevreuil, huile et éclats de noisettes, réduction de porto rouge - Frs 22.-

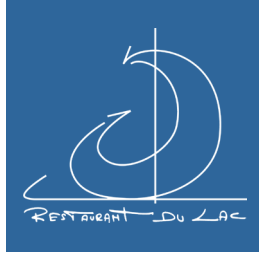
## Poissons

Filets de perches meunière, pommes frites maison, lentilles de Sauvigny au curry - Frs 42.-

Filet de loup de Corse à la plancha, fumet de coquillages crémé,  
Épinards et pommes charlottes - Frs 43.-

Roulade de sole pochée dans un bouillon au champagne et ses légumes - Frs 45.-

Paré de sandre à la plancha, sauce au porto, pommes dauphine - Frs 48.-



## *Viandes*

Tartare de boeuf au couteau, frites et ses toasts - Frs 41.-

Filet de boeuf grillé du Molard, jus réduit, pommes pont neuf, légumes - Frs 51.-

Noisette de chevreuil rôti, sauce aux airelles et ses spaetzle - Frs 52.-

Burger de canard a l'Appenzeller, frites - Frs 38.-

## *Desserts*

Assiette de fromages affinés - Frs 18.-

Café ou thé gourmand - Frs 13.-

Swiss dream, glace vanille, fruits exotiques, meringue, crème de Gruyère et son coulis - Frs 14.-

Crèmeux chocolat façon Forêt noire - Frs 16.-

Tarte aux fruits du moment - Frs 12.-

Cheesecake aux agrumes et son sorbet citron - Frs 12.-

Glaces et sorbets, la boule - Frs 4.-

(vanille, café, macadamia, chocolat noir, pistache, caramel, rhum-raisin, framboise, citron vert, poire, fruit de la passion, cassis)

---

Nos viandes boucherie du Molard, Europe.

Nos poissons Suisse, Espagne, Atlantique et Méditerranée.

Nos perches Deli Nyon, Santos et Europe selon arrivage.