



Nos Entrées

Mesclun (mélange de jeunes pousses)		7.50
Petite salade Mêlée		9.50
Grande salade Mêlée		18.00
Dents de Lion, Lardons, Croûtons, Œuf Poché	Entrée	17.50
	Portion	25.00
Avocat, Agrumes et Crevettes Poêlées (3pcs)		22.50
Croquant d'Asperges Vertes de Cavaillon, Magret de canard fumé, Chèvre Frais		25.00
 Salade de Chèvre Chaud de la famille Schlunegger à Forel Lavaux Miel et Thym Citronné	Entrée	20.50
	Portion	27.50
 Assiette de Poissons Fumés du Léman (Truite, Omble et Féra et Saumon, peut varier selon les arrivages) En direct du Fumoir de Chailly VD / Sauce Raifort	120gr	26.50
Foie Gras de Canard Poêlé (80gr) sur sa *Tarte Tatin aux Poires		27.50
<i>10 minutes de préparation</i>		

Les Asperges Vertes et Blanches de Cavaillon

Sauce Hollandaise Maison aux Agrumes

Entrée d'Asperges Vertes ou Blanches	19.50
Portion d'Asperges Vertes Ou Blanches	28.50
Portion Méli-Mélo d'Asperges Vertes et Blanches	29.00
Portion de Jambon Cru de Campagne 60gr	12.50

Velouté Maison

Crème d'Asperges Maison et ses Croûtons	11.50
Crème Thaï aux Crevettes, Gingembre et Carottes Confites	13.50

Plats Végétariens

Tajine de Quinoa aux Légumes frais et Tofu Poêlé	29.50
Linguine au Safran, Saumon fumé du Fumoir de Chailly, Asperges de cavaillon	28.50