


## Nos Entrées



Mesclun (mélange de jeunes pousses)	7.50
Petite salade Mêlée	9.50
Grande salade Mêlée	18.00

Tartare de Thon Rouge Albacor, Citron Caviar et Basilic Thaï	Entrée 80gr	22.50
	Portion 160gr	33.50

 Assiette de Poissons Fumés du Léman	120gr	26.50
(Truite, Omble et Féra et Saumon, peut varier selon les arrivages)		
En direct du Fumoir de Chailly VD / Sauce Raifort		

Duo de Foie Gras Maison de Canard mi-cuit	27.50
Chutney aux Fruits Secs	

## Entrées de Saison

Terrine de Lièvre Maison	Entrée	19.50
Compotée d'Oignons Rouges et Figues		

* Rondelles Farcies à la viande de Cerf et Bolets	26.50
Pommes Granny Smith et Noix	

Salade des Vendangeurs	Entrée	19.50
Rampon, Jambon Cru de Sanglier, Pomme, Raisin, Croûtons et Noix		

Fricassée de Champignons de la Cueillette	Entrée	20.50
Croûtons de Pain Noir	Portion servie avec du Riz	29.50

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »

## Velouté Maison

Velouté Automnal aux Marrons et Courges	13.50
Chiffonnade de Viande séchée de Marcassin	

## Plats Végétariens

Assiette de Garniture Chasse	26.50
(Choux Rouges, Spätzli Maison, Choux de Bruxelles, Pomme aux Airelles)	

Tajine de Quinoa aux Légumes frais et Tofu Poêlé	29.50
--	-------