

A PARTAGER

Assiette de charcuterie du pays (viande séchée, jambon cru séché aux herbes, lard fumé et éclats de parmesan)	19.--
Huîtres marentennes d'Oléron fine claire no2	pièce 3.50

LES SUGGESTIONS DU RIVAGE

Feuilleté de filet de lapin de chez Roth, chutney d'oignons doux des Cévennes aux noix et réduction de Porto (25 min. de préparation)	38.--
Garganelli aux moules bouchot de Bretagne en crèmeuse de coquillages safranée et pousses de salicorne	27.--
Papet vaudois et saucisse aux choux de chez Roth	27.--

... et pour ceux qui n'ont pas eu assez de temps de la déguster avant le semi- confinement, LA CHASSE

Noisettes de chevreuil poêlées marinées au Cognac à l'orange, sauce chasseresse Sauce Diane chasseresse, garniture chasse et spätzli « maison »	49.--
Civet de chevreuil façon « Grand-Mère », garniture chasse et spätzli « maison »	38.--
Selle de chevreuil, sauce poivrade, garniture chasse et spätzli « maison » <i>dès 2 personnes, sur commande 48 heures à l'avance</i>	p.p. 59.—

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison »

LA CARTE

LES ENTREES

Potage des Grisons à l'orge perlé, petits légumes et viande séchée	14.--
Foie gras de canard au pain d'épices, segments de clémentines et pain brioché	28.--
Petite salade verte et de mesclun ou méele ✓	10.--
Salade de doucette aux canneberges, croûtons, lardons et champignons de Paris	19.—
Salade d'endives en vinaigrette d'orange et grenade, petits dés de roquefort	17.--
Rosace de saumon d'Ecosse marinée à la coriandre, graines d'anis vert, sauce à l'aneth et crème de raifort	25.--

Entre TERRE ...

Cœur d'entrecôte de bœuf poêlé, beurre « Café de Paris » Pommes boulangère et petits légumes de hiver	42.--
Magret de canette sauvagine laqué au miel de fleurs de la famille Monod et son jus parfume au jus de cassis Espuma de pommes de terre et betterave rouge	37.--
Tajine de souris d'agneau aux épices d'Orient de la « Route des épices de Lutry » abricots secs et coriandre fraîche	36.—
Tartare de bœuf du pays, pommes frites « maison »	38.—

... LAC et MER

Filets de perches meunière (180gr), sauce tartare, frites maison Mesclun de salade	38.--
Noix de coquilles Saint-Jacques au sésame, lait de coco et curry rouge, riz vénéré	42.—

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison »

FROMAGES et DESSERTS MAISON

Plateau de fromages vaudois 14.50.-

Vitrine de desserts

Glaces de l'Artisan Glacier de la Conversion la boule 4.-

Vanille Bourbon - Café - Caramel – Pistache - Chocolat

Sorbets de l'Artisan Glacier de la Conversion la boule 4.-

Fraise - Citron - Mangue – Abricot du Valais – Melon – Pamplousse rose

(Fruits certifiés BIO)

Provenance de nos produits

Jambon cru du Château, CH - Villeneuve

Viandes de bœuf, veau, poulet et porc, CH

Viande séchée, saucisson à l'ail et aux herbes, lard sec, CH – Valais

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison »

Hôtel-Restaurant Le Rivage Lutry