






Carte de saison

Apéros à partager

Malakoff maison à l'absinthe et moutarde aux noix (10' d'attente)		la pièce 3.50
Rouleaux de printemps maison aux légumes et sauce aigre douce		la pièce 3.50
Crostini de bresaola Wagyu Suisse		la pièce 3.50

Entrées froides

Salade verte

Vinaigrette au balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux   9.50
avec Malakoff maison (3 pièces) 19.50

Jardin de petits pois frais et fèves, coulis d'ail noir

Crèmeux de petits pois à la menthe et feuilles de wasabi

Tuile végétale et perles de yuzu   23.00

Duo d'asperges verte et blanche, mayonnaise à l'ail des ours et crème acidulée

Tartelette au sarrasin et filet de féra légèrement fumé 25.00

Bresaola de Bœuf Wagyu Suisse

Brioche au beurre de truffes et saladine croquante de laitue sucrine au soja

Gel au shiso, coriandre et pomme kissabelle 27.00

Entrées chaudes

Morilles fraîches farcies à la pomme de terre, cream cheese et citron confit

L'oignon en plusieurs créations, chips de parmesan et coulis de cresson   26.00


Quenelles de brochet, poêlée d'épinards aux pignons de pin


Sauce aux écrevisses 24.00




Carte de saison

Plats

Gnocchi à la Piémontaise poêlés aux artichauts et chanterelles
Crèmeux d'épinards, émulsion à l'ail doux et chips de Grana Padano  29.00


Ravioli Wonton maison farcis aux asperges et morilles
Crème à l'ail des ours et tuiles dentelle au thym citronné
Emulsion au vieux chasselas  32.00

Filets de perches de Lœe façon meunière
Déclinaison de carottes printanières et frites du terroir  45.00


Filet de saumon « Suisse alpine », confit à la graisse de canard
Compotée de choux pointus au gingembre et cumin
Beurre blanc au yuzu et miso et pommes de terre grenailles au beurre d'algue  47.00

Duo de porc, filet mignon rôti et joue braisée aux morilles fraîches
L'os à moelle végétal, pommes croquettes maison à la moutarde en grains 42.00

Suprême de volaille jaune farci à l'ail des ours
Coulis de maïs épicé et fregola sarde 38.00

Tournedos de bœuf de la boucherie Stuby rôti aux herbes du jardin
Origami de blettes à la ricotta et röstis de banane plantin  55.00

Spécialités de Châtonneyre

Salade Thaïlandaise de dinde aux cacahuètes et mangue verte (épicé)
en entrée 24.00
en plat avec riz thaï à la coriandre et sésame  40.00

Gigolettes de cuisses de caille en tempura
Déclinaison d'artichauts et émulsion aux épinards en entrée 3 pièces 24.50
en plat 6 pièces 45.50



Carte de saison

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret	18.50
Café gourmand / rincette gourmande	14.50
Inspiration fraises et rhubarbes	14.00
Ecrin à la vanille givrée, streusel aux amandes et riz au lait	15.00
Tube croustillant de Cazette de Bourgogne Crème glacée au foin fumé maison	16.00
Crèmes glacées à choix de l'Artisan glacier <i>chocolat, vanille, fraise, espresso, caramel, pistache à l'ancienne</i>	par boule 4.50
Sorbets à choix de l'Artisan glacier <i>citron vert, abricot, mangue, framboise, poire, orange sanguine</i>	par boule 4.50
Sorbet arrosé selon vos envies	1 boule 11.50 2 boules 15.50
Supplément crème chantilly	1.50



végétarien



sans gluten



sans lactose

Provenance de nos viandes et poissons

Fera : selon arrivage / Caille : France

Perche : Suisse / Saumon : Suisse / Poulet jaune : Suisse /

Dinde : Suisse-France / Bœuf : Suisse / Porc : Suisse

Notre pain provient de la boulangerie Golay à St-Légier