

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment 18

“Rhubarbe Sour”
Gin Tanqueray, liqueur de
rhubarbe, jus de cranberry, sirop
de sucre & citron vert

Apéritif du moment 19

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

Ravioli maison façon papet vaudois (entrée) 25

Farcis aux poireaux, scamorza et pommes de terre,
jus de veau et effiloché de saucisse aux choux de chez Porchet

Pâté en croûte (entrée) 25

De veau suisse et morilles du Petit Encas à Étagnières, pickles
maison et houmous de betterave

Os à moelle de boeuf suisse de pâturage (entrée) 29

coupé dans sa longueur, éclats de truffe noire du Périgord et sa
sauce périgourdine (cuisson minimum 15 min.)

La coquille Saint-Jacques (entrée) 39

Deux coquilles Saint-Jacques norvégiennes de plongée, juste saisies,
palet de céleri rôti, purée de topinambour au beurre fumé & jus de
son corail réduit à la bière brune

Caille désossée farcie au Cognac et raisins (plat) 49

Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce aux pruneaux et porto,
mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Double entrecôte parisienne Angus suisse 45/pers

De chez Maillefer, rassie 1 mois, sauce béarnaise, légumes du marché,
pommes frites, pour 2 personnes

Suppl. sauce morilles 7

Suppl. sauce truffe 7

Suppl. sauce chimichurri 6