

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

Les fleurs de courgettes de la ferme Cuendet (entrée) 19

Farçis à la ricotta & basilic, coulis de tomates maison, copeaux de parmesan 24 mois AOP & pesto de basilic maison

Salade de dent-de-lion de la ferme Cuendet (entrée) 25

Œuf fermier parfait OU

Œuf fermier dur râpé, lardons grillés de chez Porchet, croûtons dorés & oignons rouges en pickles, vinaigrette maison du Vieux-Lausanne

Ravioli maison façon papet vaudois (entrée) 25

Farçis 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

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