

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) **21**

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

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