

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment 18

“Hemingway Spécial”
Rhum blanc, jus de
pamplemousse, jus de citron vert
& Marasquin

Apéritif du moment 19

Coupe de Taittinger
Rosé Prestige

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

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

Raviolone “Tournesol” de chez Angelucci’s (entrée) 35

Farci à la ricotta, jaune d’œuf fermier confit à l’huile d’olive, beurre
blanc au champagne, pecorino & truffe noire fraîche du Périgord

**Cœur d’artichaut & son espuma de truffe noire
du Périgord (entrée) 26**

Oeuf poché & velouté d’artichauts à l’huile de noisettes et Raifort

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

Dos de sandre sauvage de Suède confit à l’huile d’olive (plat) 49

Poireaux dorés, bisque maison façon Bordelaise & son huile de crustacés,
riz vénéré aux dés de chorizo

Épaule de cochon de lait (plat) 49

Du Pays de la Charcuterie Porchet, grillée puis cuite à basse température
en 5 heures, jus réduit, purée de pommes de terre façon Joël Robuchon

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