

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

Pour l'apéro à partager (2-3 pers.) 39

Planchette de jambon cuit Italien à la truffe noire du Périgord

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

La coquille Saint-Jacques (entrée) 31

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

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

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