

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment 18

“Paloma”
Tequila Don Julio blanche, *Swiss Mountain Spring* pamplemousse, sirop d’agave & citron vert frais

Apéritif du moment 19

Coupe de
Taittinger Rosé
Prestige

Premières fleurs de courgettes de chez 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 (entrée) 25

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

La salade César façon Vieux-Lausanne (entrée) 25

Salade de sucrine, tomate confite, Sot-l’y-laisse de poulet fermier suisse panés au panko, tuile de pain & copeaux de parmesan AOP 24 mois

Ravioli frais maison farcis aux poireaux, scamorza & saucisse aux choux (entrée) 25

Jus de veau & effiloché de saucisse aux choux de chez Porchet

Épaule de cochon de lait 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 de bœuf Angus suisse 42 /pers

De chez Maillefer, sauce béarnaise, légumes du marché, pommes frites (2 pers.)