

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

Cocktail du moment 18

“Houston Tea”

Gin Tanqueray, Liqueur St Germain, citron vert & concombre frais, Ginger Beer

Apéritif du moment 19

Coupe de Taittinger Rosé Prestige



Cassolette de champignons (entrée) 25

Flambés au Cognac et son jus de viande à la crème

Le poireau “vinaigrette” revisité (entrée) 26

De chez Cuendet, œuf fermier poché, sauce Gribiche maison & cendre de poireaux

Salade de Rampons de chez Cuendet (entrée) 26

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

La salade César revisitée (entrée) 26

Salade de sucrine, tomate confite, Sot-l’y-laisse panés & tuile de parmesan

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

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

Ravioli frais de chez Angelucci’s farcis aux poireaux, scamorza & saucisse aux choux (entrée) 26

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

Double entrecôte parisienne de bœuf Angus suisse 42 /pers

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