

CARTE D'AUTOMNE N°33

Pour l'apéro* :
Planchette de viande séchée de cerf et de saucissons secs de gibier 35.00

Civet de chamois façon « Grand-Mère »* 45.00
 Mariné 72 heures, cuisson lente, petits oignons glacés, croûtons, champignons et lardons, riche garniture de chasse maison

Civet de cerf lorsque le chasseur avait moins de souffle que le chamois en haute montagne

Médallions de chevreuil* 49.00
 Sauce aux bolets montée à la crème double de Gruyère, riche garniture de chasse maison



Caille farcie 41.00
 Au foie gras, foie gras poêlé et sauce porto-cacao, riche garniture de chasse maison

Hamburger* 41.00
 De marccassin, pain bun au curcuma et graines de courge Bread Store, choux rouges, fromages de Bagnes n°1 et oignons confits, pommes frites



Entrecôte de cerf* 52.00
 Sauce Mignonette Peppe della Valle
 Maggia, riche garniture de chasse maison

Le sanglier à la broche est une tradition depuis plus de 20 ans au Vieux-Lausanne. Il est préparé puis rôti pendant quelques heures par nos chasseurs. Vous allez pouvoir le déguster en plusieurs services avec notre riche garniture traditionnelle de chasse. Demandez-nous les prochaines dates.

Tartare de gibier* 47.00
 Pesto à l'huile de noix du Moulin de Sévery et Gin Deux Frères



Selle de Chevreuil St Hubert 69.00 p.p
 Sauce Grand-Veneur, découpée et servie en deux fois à votre table (à partir de 2 personnes)
 Sur réservation le midi

**Chasse 100% sauvage de la charcuterie Porchet et amis chasseurs. Elle provient du Tessin, du Valais, d'Alsace et de Sologne.*

Spécialités de la maison



Assiette Scandinave
 Gravadlax et tartare de saumon

1/2 1/1
 19.50 36.00

Gravadlax
 Saumon mariné

19.50 36.00

Tartare
 De saumon aux saveurs nordiques

19.00 32.00

Duo de harengs marinés

Poivre de la Jamaïque et oignon / aneth façon pickle

19.50



Anders Ahlgren a apporté un savoir-faire et une note particulière du Nord dans certains plats. Des recettes transmises par sa grand-mère, Emma. Ces spécialités de la maison sont développées à partir d'une qualité supérieure de saumon, soit un saumon Label Rouge d'Ecosse.

Le Gravadlax, notre saumon mariné, repose 5 jours avec une recette typiquement suédoise. Nous proposons aussi les harengs marinés et le tartare de saumon aux saveurs nordiques. Ces spécialités sont servies à chaque fois avec notre fameuse sauce scandinave à base de moutarde douce (Hovmästarsås) et accompagnées de pommes de terre chaudes à la crème à l'aneth (stuvad potatis). Bon appétit!

Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-

Entrées

Mesclun de salade 9.90

Pousses du marché, vinaigrette maison, mélange de graines

Salade composée 13.50

Différentes crudités du marché

Douceur hivernale 18.00

De potimarron au lait d'amande, graines de courges et rosettes de tête de moine AOP

Terrine de foie gras 32.00

Cognac et Porto, petite brioche artisanale, compote de figues marinée au porto

Véritables Ravioles 19.00

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

Terrine de gibier 26.00

Façon mendiant et pickles maison

L'œuf fermier parfait 26.00

Sur une aubergine rôtie, réduction de Gamaret et viande séchée de cerf de la charcuterie Porchet

Carpaccio de Bourneyarde de Cerf 26.00

De la charcuterie Porchet, coupé au couteau, huile de noix du Moulin de Sévery et rosettes de Tête de Moine AOP

Toute entrée prise en plat uniquement sera majorée de 8.-

Tous nos pains sont au levain et fabriqués artisanalement par la Boulangerie Bread Store

Plats

Véritables Ravioles 29.00

De Royan, sauce aux éclats de truffe noire

Darne de turbot 46.00

Sauvage, sauce Hollandaise à la truffe noire, Riz Venere façon risotto et légumes du marché

Agnolotti 36.00

De chez Angelucci's au bœuf braisé, glace de viande façon chasse

Côte de Boeuf 850gr. 69.00 p.p

De la Boucherie Nardi, rassie 1 mois sur os pour 2 personnes sauce Béarnaise, frites, légumes du marché et sélection de sel

Tournedos 49.00

De filet de bœuf, sauce aux morilles, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Coquelet entier 36.00

De Gruyère, charcuterie Porchet rôti au miel et herbes de notre jardin, sauce tartare et pommes frites (min. 25 minutes)

Entrecôte Parisienne 35.00

De Boeuf, sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché

Filet mignon de Pata Negra "Bellota" 49.00

De chez Luma cuit à basse température sous-vide, sauce aux éclats de truffe noire, mille-feuille de pommes de terre et légumes du marché

Par souci d'écologie, nous vous proposons de l'eau minérale qui provient de notre réseau, elle est filtrée, gazéifiée et mise en bouteille par nos soins.
1 litre 7.50
0,5 litre 4.50

Desserts

Crème brûlée vanille 10.00

Mont-Blanc 14.00

Revisité avec meringues françaises cuites, crème montée mascarpone-vanille et crème de marrons

Mi-cuit 14.00

Chocolat noir et fèves de Tonka et son caramel beurre salé, boule de glace vanille

Cracahuète 15.00

Crèmeux cacahuète et mousse chocolat, sur un croustillant spéculos

Sorbets et glaces maison 3.90.-

Fraise, Framboise, Citron, Pomme, Vanille

Arroser le sorbet, c'est aussi possible!

Tous nos desserts sont réalisés et pensés avec passion par notre Chef pâtissier Romain Gonzalez