

CARTE PRINTEMPS



Régence-Balavaud

Vétroz / Valais



Menu Le Philatéliste

du premier rayon de soleil aux frémissements de nos papilles

Amuse-bouche

*«Calque» de lieu jaune apprêté comme un carpaccio vitaminé en vinaigrette
d'agrumes, orné de son berlingot croquant en tartare de dorade royale
légèrement fumée par nos soins, sabayon d'huile d'olive et perles de caviar pur
Valais...*

*Canon de sole Bretonne rôti meunière en écorce de comté, déposé sur une fine
étuvée de jeunes poireaux et romaines, agrémenté de ses «rigatoni»
de blettes et brocciu, émulsion d'une hollandaise en discrétion...*

*Jambonnettes de grenouilles de Vallorbe en tempura, déposées sur une
auréole croustillante au cœur coulant d'un risotto de pommes «Charlotte»
et asperges vertes, jus crémé aux fines herbes...*

*Mignons de porc élevé à la bière aux effluves de morilles fraîches et
douceur de foie gras chaud, accompagnés d'un feuillet de pomme «Agria»
aux multiples légumes printaniers...*

Notre sélection de fromages affinés sur chariot...

*«Quand la mara des bois rencontre la racine de barbare»
délicate charlotte de fraise et rhubarbe aux multiples facettes, déposée
sur son opaline chocolatée pur Saint-Domingue, rafraîchie de son sorbet au
nectar du fruit et fleur de sakura...*

Mignardises

Pour l'ensemble de la table CHF 175.– par personne



Menu Le Bristol

aux petits péchés mignons de saison

Amuse-bouche

Une simple harmonie autour de la «gambero rosso» escortée de son tartare de saumon bio des grisons et pomme «granny-smith», présentée sur une douce nage de concombre-estragon, petits frissons d'eau de tomate...

Originale tartelette saline de caille en deux interprétations, le suprême juste poêlé, la cuisse confite en graisse d'oie, gourmandise de morilles fraîches, foie gras de canard et asperges du pays, jus perlant en huile de noisettes torréfiées...

Découpé d'entrecôte de veau du Simmental aux éclats de clémentines et feuilles de sucres, rehaussé de son ribs caramélisé et poitrine laquée en jus réduit, pigmentation d'asperges vertes...

Notre sélection de fromages affinés sur chariot...

«Petite réflexion autour de l'agrume»

Fine badine rafraîchissante en segments d'oranges bio et crémeux citron en transparence de fleur d'oranger, suivie de son blanc-manger amandine et sorbet kalamansi...

Mignardises

Dès 2 convives CHF 155.— par personne



Menu Calèche

CHF 38.– jusqu'à 14 ans

Je te propose de faire ta propre sélection parmi les entrées,
les plats et les desserts que je te suggère...

Tes entrées

Ta mini corolle de chèvre sur toast en saladine

Ta petite composition de salade du maraîcher

Ton effeuillé de saumon fumé maison

Tes plats

Ta lasagne gratinée au four pur veau et tomates

Ton mini filet de boeuf, pommes frites et légumes... n'oublie pas la cuisson

Tes gambas grillées présentées sur un coulant de risotto

Tes desserts

Ta coupe de glace... vanille, chocolat, fraise

Ton moelleux tout choc au cœur coulant... Excellent

Bonne dégustation!

ton Chef

**Tous nos plats de la carte et menus sont aussi réalisables
en version « junior » pour les futurs gourmets.**



Les entrées

aux petits caprices printaniers... pour commencer...

Les entrées froides

Composition de salades et jeunes pousses aux graines torréfiées	CHF 15.–
Asperges blanches d'Ardon, Maison Delaloye, en fine chiffonnade de jambon cru «grand cochon blanc» et os à moëlle gratiné, sauce mousseline et hollandaise	CHF 36.–
Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, tuiles de semoule croquantes et délicates mosaïques de mini pickles et sa confiture d'égantier	CHF 39.–
Une simple harmonie autour de la «gambero rosso» escortée de son tartare de saumon bio des grisons et pomme «granny-smith», douce nage de concombre-estragon, frissons d'eau de tomates	CHF 38.–
«Calque» de lieu jaune apprêté comme un carpaccio en vinaigrette d'agrumes, orné de son tatare de dorade légèrement fumé, sabayon d'huile d'olive et perles de caviar pur Valais	CHF 38.–

Les entrées chaudes

Corolle de chèvre chaud au lard, jubilé de chanterelles et mini tomates multicolore	CHF 29.–
Canon de sole Bretonne meunière en écorce de comté, fine étuvée de jeunes poireaux et romaine, agrémenté de ses «rigatoni» de blettes et brocciu, émulsion d'une hollandaise en discrétion	CHF 38.–
Originale tartelette saline de caille, le suprême juste poêlé, la cuisse confite, gourmandise de morilles fraîches, foie chaud et asperges du pays, jus perlant en huile de noisettes torréfiées	CHF 38.–
Jambonnettes de grenouilles de Vallorbe en tempura, déposées sur une auréole croustillante au cœur coulant d'un risotto de pomme «Charlotte» et asperges vertes, jus crémé aux fines herbes	CHF 39.–



Les viandes

Mignons de porc élevé à la bière aux effluves de morilles fraîches et douceur de foie gras chaud, accompagnés de son feuillet de pomme «Agria» aux multiples légumes printaniers	CHF 53.–
Découpé d'entrecôte de veau du Simmental en éclats de clémentines et feuilles de sucrines, rehaussé de son ribs caramélisé et sa poitrine laquée en jus de viande	CHF 55.–
Filet de bœuf «cordon rouge» asperges et morilles fraîches, escorté de son bonbon coulant de mozzarella à l'ail des ours de la Taillat.....	CHF 57.–
Navarin d'agneau printannier, déposé sur un simple écrasé de pommes «Charlotte» au persil plat et aux multiples légumes de saison	CHF 48.–

Les poissons

Sole meunière rôtie au beurre d'alpage limoné, sublimée de sa petite fricassée de jeunes légumes, beurre nantais.....	CHF 56.–
«L'assiette du pêcheur» entre lac et océan, déclinaison de poissons et crustacés en petite nage de beurre blanc	CHF 54.–

La verticale

Verticale printanière autour de l'asperge du pays en 3 services et manières différentes escortée de ses fins accompagnements	CHF 115.–
--	-----------

Les incontournables

Tartare de bœuf maison, pommes allumettes 150 g	CHF 44.–
220 g	CHF 49.–
Assiette de boudins, «Golden» confites	CHF 41.–
Assiette d'atria, choux rouges, extraction de cassis	CHF 43.–
Complicité d'atria et boudins	CHF 45.–



Les délices du domaine

La verticalité...

«Quand la mara des bois rencontre la racine de barbare»

Délicate charlotte de fraise et rhubarbe aux multiples facettes, déposée sur son opaline chocolatée pur Saint-Domingue, rafraîchie de son sorbet au nectar du fruit et fleur de sakura

CHF 28.–

La gourmandise...

«Petite réflexion autour de l'agrume...»

Fine badine rafraîchissante en segments d'oranges bio et crémeux citron en transparence de fleur d'oranger, suivie de son blanc-manger amandine et sorbet kalamansi

CHF 28.–

L'originalité...

«Le bounty »

Notre dôme aux douces senteurs des îles en alliance de noix de coco et mousseux chocolaté, orné des ses fines opalines et de son sorbet coconut

CHF 28.–

La voie lactée...

Crèmes de cueillettes végétales délicatement brûlées...

l'épice...	la vanille bourbon
le fruit...	la banane
la découverte...	la fève de tonka

CHF 26.–

La tentation givrée...

Déclinaison de sorbets et crèmes glacées ...

les sorbets...	fraise, kalamansi, coco
les glaces...	praline rose, chocolat

CHF 26.–

La surprise...

Fine réalisation de notre pâtissier aux petits caprices de la journée

CHF 28.–

*« Hâtons-nous de succomber à la tentation,
avant qu'elle ne s'éloigne. »*

Epicure, hédoniste grec