Dégustations MENU

3 Temps 98

Avec accord + 32

Amuse-bouches

Potimarron rôti aux noisettes et graines de courge, mousse de Vacherin Mont d'Or *avec truffe noire +14*

Picanha de boeuf fumée au foin, trévise braisée au vin chaud, topinambour et jus corsé

Mont-Blanc de coing vanillé, marrons & poivre de Sarawak

Mignardises

« À l'approche de l'hiver, notre table fait place aux légumes de garde, aux fromages d'alpage et aux cuissons lentes. Une cuisine de saison, précise et chaleureuse, où les produits du terroir vaudois dialoguent avec des notes d'agrumes, de fumée et d'épices douces.. »
— Chef Vincent Buquet

5 Temps 120

Avec accord + 44

6 Temps 130

Avec accord + 52

Amuse-bouches

Potimarron rôti aux noisettes et graines de courge, mousse de Vacherin Mont d'Or *avec truffe noire +14*

Quenelle de brochet, sauce Nantua au combava & cima di rapa

Raviole ricotta & sauge, crème de champignons, émulsion au Vieux Gruyère & noix *6 Temps*

Picanha de boeuf fumée au foin, trévise braisée au vin chaud, topinambour et jus corsé

Granola au sésame, glace au miel de sapin & mousse de liqueur de gingembre

Mont-Blanc de coing vanillé, marrons & poivre de Sarawak

Mignardises

Assiette de fromages de chez Macheret 13.–

Chers clients, en cas d'allergies, d'intolérances ou de régimes particuliers, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur la composition de nos plats.