

Menu de Saison

Ballottine de foie gras de canard,
À la fleur de sel et son pain d'épice

ou

Saumon fumé, avec ses toasts
Accompagné de ses câpres
Et de ses rondelles d'oignon

Feuilleté aux morilles et aux cornes d'abondance

ou

Noix de Saint-Jacques,
Accompagnées de leur crème au safran

Salade de rampon,
Accompagnée de ses copeaux de foie de volaille et de son
œuf cuit

Filet de bœuf, sauce au poivre vert,
Accompagné de ses légumes et de ses croquettes rösti

ou

Filet de sandre
Accompagné de sa sauce au vin blanc et au poivre rose

Déclinaison de fromage de notre région

Dessert à choix

89.00

Menu du Noel

Mousse de canard de chez Philippe Haenni,
Le boucher du village de Mézières

ou

Cappuccino aux champignons

ou

Filet d'Ombre chevalier

Accompagné de sa sauce au vin blanc

Salade mêlée à la façon du Jorat

Filets mignons de porc,

Accompagnés de leur sauce aux morilles et aux cornes
d'abondance

Et de leur garniture du Jorat

ou

Pavé de bœuf,

Accompagné de sa sauce Voronoff et de sa garniture du Jorat

ou

Pavé de saumon

Accompagné de sa sauce au vin blanc et ciboulette

Et de sa garniture du Jorat

Déclinaison de fromage de la région (supplément de 4 frs)

Dessert à choix

65.00