











Suggestions du marché – Carte automne 2020

	Entrées	1/2	Plat
	Salade d'automne fraîche du marché	12.50	22.50
	Rouleaux de saumon bio d'Ecosse fumé au bois de hêtre, farcis à la ricotta et à la truite fumée de Cornaux (VD), mangue fraîche, Vinaigrette au miel, citron vert et sésame noir	17.50	28.50
	Croustillant de chèvre chaud au chutney de pommes-poires, cernaux de noix caramélisées au miel suisse Coulis d'orange et de carotte au gingembre confit	15.50	26.00
	Mousse de courge musquée et d'épinards aux châtaignes Crème des sous-bois, salade et crudités	15.50	26.00
	Potage du jour	9.00	15.00

Plats

	Risotto crémeux aux morilles, artichauts et noisettes grillées Crème de Grana Padano	15.00	27.00
	Ravioles fraîches à la pâte de châtaigne, farcies à la courge Crème de Grana Padano	14.00	28.50
	Filet d'omble de Cornaud (VD) élevé en eau de source, rôti aux amandes, sauce à l'Equinoxe de Mr Parmelin, échalotes et airelles confites		39.00
	Magret de canard bio France rôti aux poivres, Sauce au sirop d'érable, châtaignes au beurre demi-sel		42.00

Desserts

	Fromages de nos cantons « Blanc de l'Aubier », Tomme affinée d'Andreas et Ulrike Wüthrich à Puidoux Etivaz d'alpage bio et « Le Petolet » chèvre frais de la famille Henchoz à Rossinière		15.00
	Assortiment de 3 desserts maison		15.00
	Coupe Nesselrode : glace cannelle, vermicelles de marrons, éclaffée de meringues et crème chantilly		14.00

Menu 3 plats CHF 65.00, 4 plats CHF 75.00