








## Entrées


Salade verte		6-
Soupe du jour		9-
Salade mêlée		11-
Carpaccio de saint jacques au coumbawa Grenade, oignons nouveaux et baies roses		15-
3 Huitres marennes d'Oléron fines de claire Vinaigre à l'échalote, citron et pain de seigle beurré		16-
Escalope de foie gras poêlée au miel Riz soufflé, thym, bouquet de jeunes pousses		18-
Marbré de foie gras à la figue Brioche maison et chutney de figues		24-

Service et taxes inclus  
Service and taxes included

## Salades

- |  |   |     |
|--|---|-----|
| Carpaccio de betteraves, lentilles au raifort<br>Saumon fumé et bouquet de salade          |  | 25- |
| Salade de chèvre chaud au miel et thym citron,<br>Noix torréfiées et figues rôties au miel |   | 26- |

## Végétariens

- |  |   |     |
|--|---|-----|
| Tagliatelles fraîches à la truffe noire<br>Crème à la truffe, copeaux de truffe et de parmesan |   | 34- |
| Risotto aux champignons des bois<br>Persillade   |  | 36- |





Service et taxes inclus  
Service and taxes included

## Viandes

Ribs de cochon Vaudois 	34-
Gratinés à la sauce barbecue maison	
Frites de patates douces et salade de jeunes pousses	
Suprême de poulet farci aux champignons des bois 	39-
Jus réduit, purée de panais au persil	
Légumes racines à l'huile d'olive	
Souris d'agneau en cuisson lente au pain d'épices 	41-
Boulghour aux fruits secs	
Légumes de saison confits	
Tartare de bœuf à l'italienne	42-
Frites, salade et mayonnaise à la tomate séchée	
Entrecôte rassie sur os, fleur de sel de maldon 	43-
Pommes de terre nouvelles,	
Salade et mayonnaise à la truffe	
Filet de bœuf rassit sur os, sauce au whisky tourbé 	49-
Pommes de terre persillées	
Légumes glacés	



Service et taxes inclus  
Service and taxes included

## Poissons

Tartare de saumon des Grisons aux fruits exotiques Mangue, fruit de la passion et citron vert Toasts et salade de jeunes pousses		39-
Dos de cabillaud rôti, bouillon thaï au lait de coco Patates douces et carottes	 	41-
Filet de truite façon meunière Pommes vapeur Légumes verts croquants		42-
Filet de turbot au thym Risotto au citron confit Cœurs d'artichauts barigoule		45-

Service et taxes inclus  
Service and taxes included

## Desserts

Café gourmand		11-
Dessert du jour		12-
Tarte à la bergamote meringuée		14-
Tiramisu à la pomme caramélisée		14-
Crumble de fruits exotiques		15-
Moelleux au chocolat grand cru Sambirano, Glace à la fève de tonka		15-
Assortiment de fromages de chez Macheret		13-
Glaces et sorbets faits maison		4-/boule

Bœuf : Suisse  
Service et taxes inclus  
Service and taxes included  
Veau : Suisse  
Volaille : Suisse

Agneau : Nouvelle Zélande

Saumon : Suisse

*Nomade*  
vinothèque - restaurant - bar