

# Carte

<i>Velouté de légumes de saison / à la truffe noire*</i>	12.-/ 18.-
<i>Salade hivernale</i> <i>Kaki, pommes, dattes, céleri, noix de pécan et vinaigrette</i>	16.-
<i>Os à moelle</i>	18.-
<i>Brouillade à la truffe noire*</i> <i>(20 minutes d'attente)</i>	35.-
<i>Chou-fleur rôti au four, houmous et sauce yogourt</i>	22.-
<i>Tartare de truite façon Kseniia (65gr ou 100gr)</i>	22.-/ 30.-
<i>Salade de roastbeef</i> <i>Sauce moutarde, pommes de terre, pickles et pommes</i>	22.-
<i>Assiettes de légumes du Marché, sauce curry (végan)</i>	20.-
<i>Bortsch, soupe de betteraves et pain à l'ail</i> <i>Spécialité ukrainienne</i>	24.-
<i>Filet de truite de Neirivue et curry de petits légumes</i>	32.-
<i>Agneau basse température, patate douce, sauce tahini</i>	36.-
<i>Magret de canard, pomme caramélisée et purée de potiron</i>	38.-
<i>Filet mignon de veau, pommes de terre sautées et légumes, sauce aoili</i>	46.-
<i>Assiette de fromages du Pays-d'Enhaut</i>	18.-
<i>Crème brûlée à la truffe noire*</i>	18.-
<i>Omelette norvégienne</i>	16.-
<i>Mousse au chocolat</i>	14.-
<i>La Laitermaire</i> <i>Biscuit meringué aux amandes, crème d'Earl Grey et poires</i>	14.-
<i>Sorbet citron et son shot de Vodka</i>	12.-

Nous sommes engagés et labellisés « Fait Maison »  
Tous nos plats répondent à cette charte et proviennent de la région.  
En cas d'allergies, merci de nous informer.



  
Slow Food®  
Alliance des Chefs

\*Truffes noires « *Tuber melanosporum* » 100 % produit, sans arôme artificiel