MENU "C'EST LA FÊTE"

"Amuse-bouche"

Terrine de Foie gras de Canard maison au Marc du Château de Crans
poire confite et coing fondant du domaine "Sirena" à Buchillon
pain d'épices façon Grand-Mère

ou

Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire

Côtes de Chevreuil poêlées jus noble
carottes du Pays de Vaud et fruits de la passion en mousseline
spätzlis maison ou tagliolinis fraîches

ou

Homard bleu, décortiqué, cuit à basse température sur lit de petits légumes en brunoise et son anneau de dentelle croquant, jus de bisque royale

Avant Douceur

Authentiques Crêpes "Suzette" flambées et préparées à votre table

ou

Suprêmes d'orange fraîche en rosace, sorbet à l'orange sanguine
et son ellipse croquante

ou

Mille-feuille maison
pâte feuilletée et crémeux de châtaignes

frs 120.-