



ADORE

HOTEL - RESTAURANT

NOTRE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE EN VUE
DE PARTAGER UN MOMENT DE DÉCOUVERTE
CULINAIRE AU FIL DES SAISONS.

AFIN DE VOUS OFFRIR LE MEILLEUR DU
TERROIR, NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS
FRAIS ET LOCAUX.

LES ENTRÉES

POUR DÉBUTER SUR DES NOTES LÉGÈRES...

SALADE MÊLÉE

Mesclun, copeaux de légumes de saison, vinaigrette maison 10.-

SALADE DU MOMENT

Mesclun, œuf parfait, lard valaisan, vinaigrette maison 16.-

POMME DE TERRE ET FÉRA FUMÉE

Salade de pommes de terre nouvelles tièdes, féra fumée, pickles, vinaigrette à la moutarde de Bénichon 17.-

GRAVLAX DE TRUITE À L'ABSINTHE

Truite marinée aux herbes et à l'Absinthe, crème acidulée à l'oseille, toast de cuchaule 20.-

OIGNON NOUVEAU ET POIS

Oignons nouveaux farcis au fromage frais et herbes, petits pois et fèves, huile de ciboulette 16.50

LES POISSONS

DE NOS LACS ET RIVIÈRES

L'OMBLE CHEVALIER

Omble Chevalier de rivière, fenouil cru et cuit, jus au cresson de fontaine 32.-

LE BROCHET

Quenelles de brochet gratinées à l'Etivaz, sauce aux écrevisses 36.-

LES VIANDES

À POIL ... OU À PLUMES

L'AGNEAU

Filet d'agneau, artichaut poivrade, gomasio aux noisettes, jus perlé à l'huile de noisette 44.-

LE PIGEON

Pigeon cuit sur le coffre, cuisses pannées, toast aux abats, champignons de saison, jus au genièvre 46.-

LE BOEUF

Entrecôte de Bœuf (200gr), légumes de saison, purée de pommes de terre au foin, jus fumé au sapin 43.-

Côte de Bœuf pour 2 personnes (800gr), légumes de saison, purée de pommes de terre au foin, jus fumé au sapin 119.-

LES VÉGÉTARIENS

PARCE QU'ON VOUS ADORE AUSSI !

LA CAROTTE

Collection de carottes du Taulard, cuites, crues, fumées, vieux Gruyère, sarrasin, vinaigrette au jus de carotte et cumin 27.-

Nos entrées végétariennes peuvent être déclinées en plats

LES PETITS GOURMETS

SI LA BABYSITTER A ANNULÉ...

LA PETITE SALADE

Mesclun, copeaux de légumes de saison, vinaigrette maison 6.-

LE POISSON

Filet de poisson selon arrivage, légumes de saison 15.-
Au choix purée de pommes de terre / pommes de terre rissolées / pâtes

LA VOLAILLE

Suprême de volaille, légumes de saison 16.-
Au choix purée de pommes de terre / pommes de terre rissolées / pâtes

J'ADORE... LE MENU

MENU BUSINESS... MAIS PAS QUE

AMUSE-BOUCHE

Création du moment

OIGNON NOUVEAU ET POIS

Oignons nouveaux farcis au fromage frais et herbes, petits pois et fèves, huile de de ciboulette

L'OMBLE CHEVALIER

Filet d'Omble chevalier, fenouil cru et cuit, jus au cresson de fontaine

LE BOEUF

Entrecôte de boeuf, légumes de saison, purée de pommes de terre au foin, jus fumé au sapin

LES FROMAGES

*Sélection de fromages de la région
(Supplément de 16.-)*

LA MERINGUE

Meringue, crème double de la Gruyère, coulis au vin rouge, fraises, sorbet basilic

MIGNARDISES

La touche finale

MENU (SANS FROMAGE)
ACCORD METS ET VINS

89.-
135.-

Nos Menus sont servis uniquement pour l'ensemble de la table

J'ADORE... LE GRAND MENU

VOUS ALLEZ DÉGUSTEZ !

AMUSE-BOUCHE

Création du moment

LA CAROTTE

Collection de carottes, cuites, crues, fumées, vieux Gruyère, sarrasin, vinaigrette au jus de carotte et cumin

POMME DE TERRE ET FÉRA FUMÉE

Salade de pommes de terre nouvelles tièdes, féra fumée, pickles, vinaigrette à la moutarde de Bénichon

LE BROCHET

Quenelles de brochet gratinées à l'Etivaz, sauce aux écrevisses

LE PIGEON

Pigeon cuit sur le coffre, cuisses pannées, toast aux abats, champignons de saison, jus au genièvre

LES FROMAGES

*Sélection de fromages de la région
(Supplément de 16.-)*

PRÉ-DESSERT

Une touche de fraîcheur avant le dessert

LE CHOCOLAT

Fondant au chocolat, caramel au beurre salé, glace à la crème de whisky

MIGNARDISES

La touche finale

MENU (SANS FROMAGE)
ACCORD METS ET VINS

129.-
199.-

Nos menus sont servis uniquement pour l'ensemble de la table

LES DESSERTS

... ET FINIR EN DOUCEUR

LES FROMAGES

Sélection de fromages de la région 19.50

LA CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée au miel de sapin, glace au yaourt nature 14.50

LE CLAFOUTIS

Clafoutis à la rhubarbe, glace au fenouil 14.-

LA MERINGUE

Meringue, crème double de la Gruyère, coulis au vin rouge, fraises du Taulard, sorbet basilic 13.50

LE CHOCOLAT

Fondant au chocolat, caramel au beurre salé, glace à la crème de whisky 15.-

L'ASSORTIMENT DE GLACE ET SORBET

Sélection de 4 boules de glaces et sorbets selon notre sélection 15.-

LES GLACES

Boule de glaces ou sorbet de "L'Artisan Glacier" 1 Boule 4.50

NOS PARTENAIRES

SANS QUI RIEN NE SERAIT POSSIBLE

LES MARAICHERS

La Ferme du Taulard

Romanel

La Ferme Baudet

Romanel

LES BOULANGERS ET FROMAGERS

Boulangerie L'Héritier

Romanel

Fromagerie Chez Sandrine

Chapelle-sur-Moudon

LES BOUCHERS ET POISSONNIERS

Boucherie Mérat

Romandie

Boucherie du Mollard

Genève

Poissonnerie Mulhaupt

Romanel

NOS AUTRES COLLABORATEURS

Epicerie Hugo Dubno

Argovie

L'Artisan Glacier

Lutry

TOUTES NOS VIANDES ET
POISSONS SONT D'ORIGINE
SUISSE

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets qui peuvent
déclencher des allergies.*

