

COTÉ FROID



CHEVREUIL FAÇON GRAVELAX 23.-

Mariné maison, sauce vierge aux airelles,
éclats de marrons, herbes fraîches

PATÉ EN CROûTE MAISON 26.-

Sanglier et foie gras dans une pâte dorée,
relevé d'airelles et pickles de chou-fleur croquants

TARTARE DE THON 22.-

Mayonnaise maison passion et coco,
sésame croquant, touche de citron vert

NOTRE GUACAMOLE 12.-



Avocat, échalotte ciselée, citron vert,
filet d'huile d'olive



COTÉ CHAUD



MINI BURGER (2 pièces) 22.-

Pulled pork, cheddar coulant, confit d'oignons,
bacon croustillant, sauce smoky bbq maison

FILET DE CERF 21.-

Tendre et fondant, polenta croustillante,
réduction de vin rouge aux airelles

MINI VOL AU VENT (3 pièces) 16.-

farce aux champignons et son espuma,
crèmeux de pané et son trio de saveurs

ROULEAU D'AUBERGINE (2 pièces) 13.-



Aubergine fondante roulée d'un crèmeux
de ricotta et parmesan, sauce tomate provençale maison

POULPE GRILLÉ 23.-

Ajo blanco onctueux, poivron fondant, raisins frais,
note de crème de balsamique et citron basilic

COTÉ FRIT



CROQUETAS CHASSE (2 pièces) 18.-

Coeur fondant d'effiloché de cerf, sauce grand veneur, enrobé d'une chapelure croustillante à l'oignon frit

MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE 15.-



Couche fine et craquante, sauce maison au gruyère, tuile de parmesan croquante

TOMME VAUDOISE FRITE 15.-



Croute dorée croustillante, coeur coulant, compotée d'oignons maison

CALAMARS FRITS 15.-

Frit minute, doré et croustillant, sauce tartare maison

CROMESQUIS D'AUTOMNE 16.-



Croute croquante, farce aux champignons des bois, ricotta et parmesan sur lit de roquette

DESSERTS



TARTE TATIN FONDANTE 15.-

Boule de glace vanille artisanale

BANANA BREAD 18.-

Shot Choco Gin - Distillerie
du Léman à Assens

BROWNIE CHOCOLAT 13.-

Crème anglaise, noix, graine de courge

PERLES DE TAPIOCA 10.-

Et son coulis de mangue

GLACE ARTISANALE (1 boule) 4.-

Vanille, chocolat, coco, mangue, citron

RIZ AU LAIT 13.-

Caramel miso maison & granola