

Le Chef Thierry Bréhonnet vous propose sa carte de
Printemps



Le Baron Tavernier
Hôtel, Restaurants & Spa

Soyez les bienvenus

Les Entrées

Salade du jardin de la ferme du Closy, sauce à l'italienne

CHF 12.00

Pâté en croûte de canard et foie gras parfumé aux fleurs de nos alpages, nommé au « **1^{er} trophée Suisse du foie gras Masse** »

CHF 28.00

Crispy de langoustine à la Cuchaule, velours de bisque et salade folle de jeunes pousses, petit artichaud barigoule

CHF 29.00

Prélude au Printemps, morille farcie, céleri, asperge, glace aux cèpes et crumble au grué de cacao

CHF 29.00

Sardine Bretonne légèrement cuite en chapelure Japonaise, gel Teriyaki, pickles d'asperges et oignons rouges, mousseline wasabi

CHF 27.00

Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons

CHF 18.00

Les Poissons

Filets de perche Suisse du Lötschberg servi meunière, pommes frites
Vaudoise, salade de feuilles vertes, sauce tartare maison

CHF 48.00

Turbot sauvage aux morilles, moutarde Fallot au pinot noir, émulsion
d'asperges vertes

CHF 55 .00

Un tronçon de St. Pierre rissolé au beurre vanillé, bouillon d'artichaud,
pappardelles citronnées

CHF 49.00

Les Viandes

Quasi d'agneau fondant, taboulé de quinoa d'Anjou, fleurs de tian de
légumes, pesto à l'ail des ours

CHF 46.00

Dos de porcelet rôti et laqué au miel de sapin et balsamique de
St. Léger, la joue braisée, fleurette de petit pois à la Française

CHF 48.00

Contre-filet de bœuf cuit sur l'os, légère béarnaise à l'estragon,
condiment à la rhubarbe, mille-feuilles de pommes de terre

CHF 56.00

Jarret de veau confit, puis rôti, jus corsé, vinaigrette de fèves, risotto
coupé au couteau, râpé de Belp

CHF 47.00

L'assiette de légumes du moment, Tofu suisse et « Fregola sarda »
comme un risotto – CHF 35.00

Menu Lavaux Gourmand - CHF 98.00

Pâté en croûte de canard et foie gras parfumé aux fleurs de nos
alpages

Prélude au Printemps, morille farcie, céleri, asperge, glace aux cèpes

Jarret de veau confit, puis rôti, jus corsé, vinaigrette de fèves, risotto
coupé au couteau, râpé de Belp

La fraise & rhubarbe

Menu Prestige - CHF 125.00

Crispy de langoustine à la Cuchaule, velours de bisque et salade folle
de jeunes pousses, petit artichaud barigoule

Turbot sauvage aux morilles, moutarde Fallot au pinot noir, émulsion
d'asperges vertes

Quasi d'agneau fondant, taboulé de quinoa d'Anjou, fleurs de tian de
légumes, pesto à l'ail des ours

Fromages

Le citron

Nous informons notre aimable clientèle que les menus sont
proposés uniquement à l'ensemble de la table.

Dernière commande Menu : 13h30 midi et 20h30 soir

Merci de votre compréhension.

Les Fromages

Les trois fromages d'alpage et de laiterie, pain aux fruits secs

CHF 15.00

L'assiette de fromage d'alpage ou de laiterie cuisiné à l'inspiration du moment

CHF 18.00

Les Desserts

La fraise & Rhubarbe : Sablé, mousse vanillée et mascarpone, tuile croustillante, fraise et rhubarbe en différentes textures

CHF 18.00

Le citron : Crémeux citron, suprême d'agrumes et zeste, sablé Breton, meringue fraîche

CHF 17.00

Le « Baba » : Baba au rhum imbibé au kraken (ambré et épicé), petit fruit exotique, crème légère

CHF 17.00

Le chocolat : Crémeux chocolat, mousse Toblerone, fine tuile au chocolat, crumble chocolat blanc et amande

CHF 18.00

Assiette de sorbets ou glaces du moment

CHF 16.00

Provenances

Foie gras : France

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Canard : France

Agneau : Irlande

Porcelet : Allemagne

Gambas : Sénégal

Perches : Suisse

Langoustine : Norvège

Sardine : France

Turbot : France

St. Pierre : France