

**Le Chef Thierry Bréhonnet vous propose sa carte d'Eté**



**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

\*\*\*

Salmigondis de légumes d'été, givré de piquillos à la cardamome  
noire

CHF 28.00

\*\*\*

Lisette de côtes Bretonnes, céleri et agrumes

CHF 27.00

\*\*\*

Thon juste mariné au condiment asiatique, gelée de concombre

CHF 32.00

\*\*\*

Cœur de filet de bœuf cuisiné façon gravelax, servi froid,  
petits légumes marinés en pickles

CHF 39.00

\*\*\*

Soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croûtons

CHF 18.00

## Les poissons

Filets de perche Suisse du Lötschberg servis meunière, pommes frites Vaudoise, salade de saison, sauce tartare maison

CHF 48.00

\*\*\*

Rouget barbet, fleur de courgette, riz à l'encre de seiche, jus mousseux d'arrête tomate

CHF 54.00

\*\*\*

L'échine de thon légèrement tiède, côtes de Pak Choi au safran, court bouillon aux crevettes et algues Konbu

CHF 52.00

---

## Les viandes

Coffre de pintade rôti au kumquat, consommé au parfum d'Asie

CHF 48.00

\*\*\*

Épigramme d'agneau au cumin des prés, moutarde de roquette, le carré simplement rôti sur l'os, semoule moelleuse et croustillante,

CHF 49.00

\*\*\*

Carré de porc « grand Cru » laqué au sirop d'érable, pépite du trappeur, les bonbons de la terre et légumes d'été

CHF 65.00

\*\*\*

Quasi de veau à la Gremolata, risotto tessinois crémeux aux pousses de tétragone

CHF 53.00

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

## Menu Lavaux Gourmand – CHF 98.00

Salmingodis de légumes d'Eté, givré de piquillos à la cardamome

\*\*\*

Lisette de Côtes Bretonnes, poivrons, céleri

\*\*\*

Coffre de pintade au kumquat

\*\*\*

La Framboise

## Menu Prestige – CHF 125.00

Cœur de filet de bœuf cuisiné façon gravelax, petits légumes  
marinés en pickles

\*\*\*

Rouget barbet, fleur de courgette, riz à l'encre de seiche, jus  
mousseaux d'arrêtes tomatés

\*\*\*

Quasi de veau à la Gremolata, risotto Tessinois crémeux aux  
pousses de tétragone

\*\*\*

Les trois fromages d'alpage

\*\*\*

L'abricot verveine

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

---

## Les Desserts

**L'Abricot Verveine** : L'abricot en différentes textures, meringues coco, mousse verveine, crumble et sorbet abricot

CHF 18.00

\*\*\*

**La Cerise** : marmelade de cerise, cerise imbibée au sirop épicé, crumble et glace au basilic

CHF 17.00

\*\*\*

**La framboise** : mousse framboise enrobé au chocolat blanc et amande torréfiée, crème vanille/framboise, sorbet myrtille

CHF 17.00

\*\*\*

**Le Praliné** : sablé vanille, mousse légère amande-noisette, praliné, sorbet mangue

CHF 18.00

\*\*\*

Assiette de sorbets ou glaces du moment

CHF 16.00

## Provenances

Lisette : France

Thon : Sri Lanka

Poissons de roche : Portugal

Perche : Suisse

Rouget barbet : France



Pintade : France

Agneau : Pays de Galles

Porc : Suisse

Veau : Suisse