

La-Table d'Héloïse

Plat du jour	18
Menu du jour de la "Maison des Bosquets"	26
Menu Découverte : une entrée, un plat et un dessert de la carte	48
Une entrée et un plat de la carte	42
Un plat et un dessert de la carte	38

Entrées

Asperges blanches et jambon cru, vinaigrette aux échalotes	25
Houmous maison, crackers et salade retour d'Orient	16
Rillettes de crabe au citron vert, tomates et concombre en salade	22
Fricassée de champignons des bois, galette de risotto, émulsion de champignons	24

Plats

Fricassée de volaille au vin blanc du Lavaux et aux morilles fraîches, risotto	32
Gnocchis maison aux asperges et morilles à la crème	28
Dos d'ombrine aux légumes printaniers	38
Entrecôte de bœuf, beurre Café de Paris, bouquet de légumes du moment	42
Pâtes maison au pesto	22

Desserts

Moelleux au chocolat, glace au marron, coulis de cacao	12
Palette de glaces et sorbets	12
La tarte du jour	8
La crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
L'assiette de fromage de nos Monts	15

N°15

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.



Provenance des viandes et poissons :
Saumon, Porc, Bœuf, de Suisse, St Jacques ANE