

Les Smalls

Compressé de foie gras de canard maison et lard de Begnins, gelée de Porto et pain d'épices grillé	23.--
Salade froide de légumes du primeur Caviar d'artichaut, fèves, asperges, petit pois...	19.--
Simple et frais...les tomates mozzarella de bufflonne, poudre d'huile d'olive et son sorbet basilic	18.--
Duo de saumon fumé et mariné par nos soins cubes de fruits exotiques, gelée de passion panée à la noix de coco, espuma de cumbawa et citronnelle	22.--
Salade de jeunes pousses agrémentée des herbes et fleurs du jardin, assaisonnée au vinaigre de citron doux	11.--
Plateau de dégustation des Smalls (minimum 2 personnes) découvrez avec les « Smalls » avec toute la fraîcheur, la saveur et la magie de la cuisine de Rui Silvestre	par personne 27.--

Les Sucrets

Craquant de framboises nougatine aux amandes, huile d'olive à la vanille	12.--
Crème brûlée maison un classique qui ne déçoit jamais	11.--
Salade de fruits et glaces artisanales, espuma Malibu	15.--
Moelleux au chocolat la tradition du « MargauX » maintenant renouvelée	14.--

Provenance de nos viandes : agneau Suisse et Australie, volaille et Boeuf Suisse / Irlande

La Résistance

Lac & Mer

La marée du jour selon les caprices du lac	prix du jour de fr.42.00 à 52.00
Cabillaud de ligne des mers du Nord « a Lagareiro » pommes de terre grenailles, compotée d'oignons et poivrons infusion d'huile d'olive à l'ail	36.--
L'homard rôti 3 textures de poireaux (fondant, croquant, émulsion)	47.--
Filet de St-Pierre et gambas poêlés aux herbes du jardin sabayon de pamplemousse, déclinaison d'asperges et légumes du coin	59.--

Terre Ferme

Risotto et asperges crémeux, lié au Parmegiano Reggiano	32.--
Filet de bœuf basse température pommes de terre confites de 8 heures, compotée de figes et amandes, sauce « Savora »	52.--
Agneau pané aux herbes fraîches le quasi cuit en basse température, sur une « salade » de cresson asiatique, chorizo, champignons, sauce huîtres	39.--
Suprême de pintade juteux pommes de terres rôties à ma façon et pack-choy comme dans un Wok, sauce citronnelle	36.--
Le morceau de Cerdo Iberico Pluma de Cochon noire de Las Rosas poêlé. tombée de fèves, petits pois des asperges dans une tempura au safran, sauce au citron confit	45.--

Menu Asperges

65.--

Le Menu Marine

85.--

Service + T.V.A. Inclus