

St-Sylvestre

Entrées et salade

Soupe de poissons de roche, <i>servie avec croûtons et rouille</i>	9.50
Escalopes de foie gras poêlées, <i>pommes Gala royales et réduction de miel</i>	25.--
Médallions de foie gras de canard maison, <i>compotée d'oignons et brioche tiède</i>	25.--
Escargots Suisses en persillade du Mont d'Or	6 pièces 16.-- / 12 pièces 29.--
Salade atlantique	18.50
<i>saumon fumé et mariné, crevettes roses, croûtons et salade de saison</i>	
Terrine de lapin de la Boucherie Maillefer à Lausanne	14.50
Huîtres no 3 Spéciales de Marennes d'Oléron	
6 huîtres	23.--
12 huîtres	40.--
Huîtres no 3 Spéciales Gillardeau	
6 huîtres	29.--
12 huîtres	54.--
<i>servies avec pain de seigle, vinaigre à l'échalote, beurre salé</i>	

Viandes

Côte de veau grillée sauce aux morilles	49.--
<i>pommes frites, légumes du marché</i>	
Filet d'agneau grillé, sauce à l'ail	40.--
<i>pommes frites, légumes du marché</i>	
Filet de bœuf grillé et sa fricassée de champignons des bois	48.--
<i>pommes frites, légumes du marché</i>	

Poissons

Noix de Saint-Jacques poêlées au Noilly-Prat	45.--
<i>Riz créole, julienne de légumes légèrement crémée</i>	
Bouillabaisse du Pirate	41.--
Filets de perche meunière	40.--
<i>pommes frites et salade verte</i>	
Filets de perche meunière, sauce aux morilles	44.--
<i>pommes frites et salade verte</i>	
Filet de loup de mer grillé à l'huile d'amandes	42.--
<i>pommes nature et légumes du marché</i>	
Filet de féra du Lac Léman, sauce vigneronne	42.--
<i>pommes nature et légumes du marché</i>	

Végétarien

Penne aux scampi : scampi flambés au Cognac, bisque de homard, crevettes et bolets	33.--
--	-------