

La Clef d'Or

CARTE DES METS

& MENU | BURSINEL



Menu terroir de La Clef d'Or

Papet vaudois revisité
lentilles vertes de Sauverny
crème et chips au lard de Begnins

ou

Salade hivernale
pommes, betteraves, carottes
graines torrifiées

—

Quenelle de brochet du Lac
bisque d'écrevisses
fondue de poireaux, risotto

ou

Magret de canard rôti
légumes d'hiver, gratin de pommes de terre
jus corsé aux airelles

ou

Filets de perches du Lac Léman
émulsion de beurre au citron
pousse d'épinards, pommes frites*
(Supp. CHF 8.-)

—

Fromages de la laiterie de Gimel (supp. 9.-)

—

Poires caramélisées au sirop d'érable
crème vanillée

ou

Coupe d'agrumes, sorbet pamplemousse
orange, pomelos, mandarine, kumquats confits

CHF 60.-

Foie gras poêlé (50gr)

supp. 9.-

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du label Fait Maison »

Entrées

Salade hivernale pommes, betteraves, carottes graines torréfiées	14.–
Papet vaudois revisité lentilles vertes de Sauverny crème et chips au lard de Begnins	18.–
Terrine de foie gras de canard confiture de tomates vertes	20.–
Soupe de poissons de roche rouille et croûtons à l'ail	16.–
Coquillages gratinés aux herbes moules, coques et couteaux	18.–

Foie gras poêlé (50gr)	supp. 9.–
------------------------	-----------

Viandes

Ris de veau aux morilles	39.—
Filet de bœuf rassis sur os 5 semaines, sauce au Garanoir	52.—
Magret de canard rôti jus corsé aux airelles	34.—

Tous nos plats sont accompagnés de légumes d'hiver et
de gratin de pommes de terre

Poissons

Filets de perches dorés du Léman émulsion de beurre au citron épinards en branche, pommes frites*	46.—
Médillons de lotte aux mousserons Risotto aux champignons	38.—

Végétarien

Risotto aux légumes et champignons	28.—
------------------------------------	------

Sauce morilles	supp. 8.—
Foie gras poêlé (50gr.)	supp. 9.—

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du label Fait Maison »

En fin de repas

Fromages de la laiterie de Gimel	14.-
Déclinaison aux 3 chocolats	14.-
Coupe d'agrumes, sorbet pamplemousse orange, pomelos, mandarine, kumquats confits	13.-
Poires caramélisées au sirop d'érable crème vanillé	13.-
Ananas flambé au rhum brun glace vanille bourbon	14.-

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier (la boule)	4.20
Sorbets arrosés (2 boules)	16.-

Glaces :
vanille, caramel beurre salé, chocolat, café

Sorbets :
abricots du Valais, citron vert, framboise, poire

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers les informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix s'entendent TVA (7,7 %) et service inclus.

Nous remercions nos fournisseurs pour leurs
produits de qualité

Pêcheur Alexandre Fayet (La Dullive)

Biscotte (Vinzell)

Patrick Tschabold (Echandens)

Petit primeur (Genève)

Boucherie Grange (Begnins)

Boucherie Chevaline Terrailon (Genève)

La Boucherie du Molard (Genève)

Ultra Label Food (Genève)

Ultra Marine Food (Genève)

Bolay (Gland)

Boucherie Mérat (Martigny)

La Laiterie de Gimel (Vaud)

L'Artisan glacier (La Conversion)

Provenances :

Nos Viandes : Veau - Bœuf - Porc (Suisse), Volailles (France)

Nos poissons : Perches - Brochet - Écrevisses (Suisse - Léman)

Couteaux (Écosse), Moules (Espagne)

Lotte, coques, poissons de roche (France)