

La Clef d'Or

CARTE DES METS

& MENU | BURSINEL



Nos proches collaborateurs

Pour la salle

Sylvie Puget
Thomas
Rémi

Pour la cuisine

Pierre Puget
Pierre
Solal
Steve
Lili

Qui avec eux, chaque jour travaillent
avec passion pour faire de votre venue un moment exceptionnel

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

—

Blanquette de veau au lait d'amande
riz pilaf

ou

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

—

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

—

Gourmandise chocolat au lait
spéculos et marmelade de fruits secs

ou

Mousse légère à l'orange, gelée d'agrumes

CHF 60.-

Supp. truffe Mélanome Sporum (1 gr.)

supp. 6.50

« 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 Sauvigny crème et chips au lard de Begnins	18.–
Œuf fermier à la coque de chez Jaggi émulsion chaude à la truffe, vin jaune	16.–
Tartare de bœuf, coupé au couteau, canneberges tuile et copeaux de Grana-Padano	19.–
Noix de Saint-Jacques purée de topinambours au café, sorbet cactus vierge à l'huile de noix de mes parents	18.–

Supp. truffe Mélanome Sporum (1 gr.)

supp. 6.50

Viandes

Tartare de bœuf, coupé au couteau, canneberges tuile et copeaux de Grana-Padano pommes frites*	39.–
Paleron de bœuf confit "bien 8h" au vin rouge purée de pommes de terre du coin, salsifis frais	35.–
Blanquette de veau au lait d'amande riz pilaf	39.–
Pigeon en 2 cuissons et son jus cuit sur coffre et cuisses confites purée de pommes de terre du coin, salsifis frais	52.–

Poissons

Filets de perches dorés du Léman émulsion de beurre au citron pousses d'épinards, pommes frites*	46.–
Pavé de sandre du Valais, beurre d'herbettes Risotto butternut	36.–

Végétarien

Risotto butternut aux légumes	28.–
-------------------------------	------

Supp. truffe Mélanome Sporum (1 gr.) supp. 6.50

« 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.–
Gourmandise chocolat au lait spéculos et marmelade de fruits secs	13.–
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier	14.–
Mousse légère à l'orange, gelée d'agrumes	12.–
Beignet gourmand à la poire Supp- 4.50 : arrosé façon baba eau de vie de poire de Bursinel (2cl)	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

Pain de Raphaël (Coinsins)

Pêcheur Alexandre Fayet (La Dullive)

Biscotte (Vinzel)

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

L'Artisan glacier (La Conversion)

Provenances :

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

Nos poissons : Perches (Suisse, Léman), Sandre (Suisse)
Saint-Jacques (USA)