

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
Dora (hôtel)

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 printanière
carpaccio d'asperges, betterave, carottes
croûtons de pain et grenade

—

Épaule confite de porc fermier vaudois
betterave rouge et raifort

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.-)

—

Mousse au Toblerone, langue de chat

ou

Ile flottante à la vanille

CHF 60.-

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

Entrées

Salade printanière carpaccio d'asperges, betterave, carottes croûtons de pain et grenade	14.–
Papet vaudois revisité lentilles vertes de Sauverny crème et chips au lard de Begnins	18.–
Duo d'asperges blanches et vertes émulsion de sauce maltaise	16.–
Tartare de rumsteck de bœuf coupé au couteau canneberges tuile et copeaux de Grana-Padano	19.–
Carpaccio de noix de Saint-Jacques au miso radis noir et glace sésame	18.–

Viandes

Tartare de rumsteck de bœuf, coupé au couteau canneberges, tuile et copeaux de Grana-Padano pommes frites*	39.–
Filet de bœuf et os à moëlle	52.–
Quasi d'agneau rôti et son jus	34.–
Ballotine de poulet suisse farcie aux morilles jus fumé au foin	38.–
Épaule confite de porc fermier vaudois betterave rouge et raifort	37.–

Poissons

Filets de perches dorés du Léman émulsion de beurre au citron pousses d'épinards, pommes frites*	46.–
Dos de cabillaud royal, émulsion à l'oxalis lentilles béluga de Sauverny	36.–

Végétarien

Lentilles béluga de Sauverny légumes de saison	28.–
---	------

« 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.-
Mousse au Toblerone et langue de chat	12.-
Île flottante à la vanille	12.-
Pavlova au kiwi	14.-
Tartelette de Garriguettes, crème pistache	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 (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

L'Artisan glacier (La Conversion)

Provenances :

Nos Viandes : Poulet - Bœuf - Porc (Suisse), Agneau (NZ)

Nos poissons : Perches (CH, Léman), Cabillaud (Atlantique nord)
Saint-Jacques (USA)