



## NOS ENTREES

### Huîtres Marennes Oléron

4,5,- la pièce / 48,- les 12 pièces

Fine de Claire N°3 / pain de seigle / Beurre de Pompiigny / Vinaigre à l'échalote

### Carpaccio de Bar 23,-

Mariné à l'asiatique / Mirin / Blinis XXL / crème double aux agrumes / Cardamome

### La Rillette de Perche 24,-

Rillette de perche au naturel / Sauce au chasselas de la côte / croustons / herbes folles

### Pâté en Croute Foie Gras et Porc 26,-

Porc fermier / Foie Gras / Pistaches / Condiments butternut / Pickles

### Mesclun de Breublens 15,-

Mesclun / Copeaux de Grana Padano / Graines de saisons

## PLATS SEULS OU A PARTAGER

### Agnolotti Maison 32,-

Ravioles farcies / Crevettes / Homard / Bisque réduite / Condiment Estragon

### Filet de Perche meunière 45,-

Filet de Perche meunière / Smash Potatoes / Sabayon façon Tartare / Huile d'herbe

### Agneau confit 42,-

Epaule d'agneau confite 8H / épices de l'Avent / Siphon Polenta / jus corsé

### Chateaubriand au BBQ 54,- pp

Filet de boeuf de la maison Mérat / gratin Dauphinois / Légume de saison / sauce Béarnaise

### Boeuf Wellington 52,- pp

Filet de Boeuf grillé au BBQ / Duxelle de Champignon / Choux Fumé / Sauce Poivre vert

## LES DOUCEURS

### Tarte Tatin caramel 14,-

Pommes Gala caramélisées / Crème glacée Stracciatella / Chocolat caramel Gianduja

### Moelleux au Chocolat 15,-

Coeur coulant chocolat Gianduja / Coulis de Poire / Crème Glacée vanille

### Crème Brulée 14,-

Fleur d'orangée / Clémentines / Glace fior di latte

### Tarte citron meringuée 8,-

Pate sablée / crémeux citron / Meringue





## Cuisine Authentique

### Suggestions de la semaine

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Entrée                  | 12.- |
| Plat principal          | 26.- |
| Entrée / Plat / Dessert | 42.- |
| Dessert                 | 8.-  |

### Tarte fine pissaladière

Pissaladière / oignon confit / houmous / chips au cumin / saladin

OU

### Terrines de légume racine

Légumes racines en gelée / mousse de truite / condiment anchoïade / saladin

---

### Filet de sébaste grillé au BBQ

Filet grillé au BBQ japonais / sauce vin blanc citronnée / purée de céleri fumé / mille-feuille de pommes terre "crousty-fondant"

OU

### Tagliatelles maison

Tagliatelles / gambas / huile de chorizo / pesto à l'ail des ours

---

### Dessert Maison du jour

Poire pochée au vin rouge / citron kaffir / ganache chocolat gianduja 70%

Provenance de viande et poisson voir panneau d'affichage

---





#### \*\*UNE RENCONTRE\*\*

Rémy Gravelaine et Thibaud Gardette se connaissent depuis leurs débuts au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, où ils ont travaillé aux côtés de Franck Giovannini. Sous chef de cuisine et chef sommelier, leur complicité est née là, avant de nourrir leur projet commun : voler de leurs propres ailes.

#### \*\*LA PHILOSOPHIE\*\*

“Il n’y a pas de grande cuisine, seule la cuisine du cœur nous touche.”

Une Cuisine authentique...

Le partage et la convivialité sont l'âme de notre établissement, un lieu d'éveil culinaire où cuisine moderne et de “Grand Maman” se rencontrent. Thibaud nous propose une carte de vins éclectique, au plus court, au plus proche des vigneron. Une cuisine locale, sur des produits de premier ordre, où chaque fournisseur, agriculteur, paysan fait partie d'une grande famille.

#### \*\*LE CASINO DE MORGES\*\*

Le Casino de Morges a une histoire qui remonte au XIXe siècle. Inauguré en 1864. Au départ, le casino proposait des jeux de hasard, des spectacles et des événements culturels. Le bâtiment, avec son architecture élégante, a été un symbole de l'essor de Morges en tant que destination touristique. Aujourd'hui le Casino de Morges est apprécié pour sa situation privilégiée au bord du lac Léman, offrant une vue magnifique mais également pour son identité culinaire.

