



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 | 24.- |
| Entrée / Plat / Dessert | 38.- |
| Dessert | 8.- |

Soupe d'Artichauts poivrade

Artichauts de chez Giovanni / crème légère / toast de Moelle

OU

Volaille façon "vitello tonnato"

Volaille fermière de Jussy / sauce Tonnato / câpre

1/2 coquelet grillé au BBQ

Coquelet Fermier / sauce infusée à l'estragon / pomme de terre "crousti-fondante"

OU

Le choux-fleurs

Déclinaison de choux-fleur / grillé / pickles / sauce Grenobloise

Dessert Maison du jour

Poire pochée au vin rouge / citron Kéfir / ganache chocolat

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.

