



## Les entrées

---

L'œuf de poule fermier cuit parfait à 62°C / asperges blanches / parmesan / haddock / tuile de pain	15.-
Le rumsteak de bœuf Ojo di Agua façon tataki en cannelloni aux noix / épinards / vitelottes	18.-
Le cœur de thon mi-cuit aux saveurs asiatiques / radis de couleurs / wasabi / tuile au sésame	19.-
La tomate cœur de bœuf  confite à l'huile d'olive / burrata / betteraves de couleurs / sorbet	17.-

## Les plats

---

Le suprême de pintade en basse température / encornets / sobressada / asperges / bouillon léger	28.-
La Féra du lac Léman à la flamme / artichaut poivrade / olives taggiasche / shiitaké	36.-
L'entrecôte de bœuf Suisse rôtie au thym / pont-neuf de rösti / déclinaison de petits pois frais	41.-
Les lentilles corail  en dahl / gingembre et curry / tofu fumé croustillant / chou-fleur de couleurs	25.-



L'art de la boulangerie Française sublimée par le Terroir Suisse.

Nos boulangers et voisins préférés du Pain des Frouzes travaillent du pain au levain issu de blés anciens et biologiques, sans additifs ni conservateurs, exclusivement à base d'ingrédients locaux en circuits courts.

Le Pain des Frouzes - Rue Mercerie 14, 1003 Lausanne - <https://les-frouzes.ch>

## Les desserts

---

La fraise et la framboise en tartelette / crème légère à la vanille Bourbon / verveine	14.-
Le café très gourmand baba amaretto / panna cotta exotique / fraise et framboise / truffe au chocolat	16.-
Le chocolat 62% Valrhona en cœur coulant / amandes croquantes / glace vanille de l'Artisan Glacier	14.-
L'éclair 30cm à partager Praliné noisettes et amandes / craquelin / noisettes caramélisées	24.-