



Carte n°5

Au cœur de cette forêt enchantée nous vous invitons à vivre une expérience culinaire immersive riche en influences et célébrant la beauté de la nature environnante.

Menu cerfeuil

Amuse-bouche

–

Tomate, ricotta, méllilot & graines de lin

–

Courgette violon, écrevisse, safran & pastis

–

Canette, betterave, côte de bette, mûre & genévrier

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Pêche de vigne, flocons d'orge, meringue & laurier

Prix 128.-

Accord mets et boissons 4 verres

Avec alcool 50.-, sans 40.-

Allergie & provenance

Le même menu est servi à toute la table. Il peut être proposé en version végétarienne.
Tous les ingrédients proviennent de Suisse, à moins de 100 km.
La TVA à 8.1% incluse.

Menu écorce

Amuse-bouche

–

Tomate, ricotta, méllilot & graines de lin

–

Spaghettini, poivron jaune, pecorino & aneth

–

Courgette violon, écrevisse, safran & pastis

–

Canette, betterave, côte de bette, mûre & genévrier

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Melon, reine-des-prés & noisette

–

Pêche de vigne, flocons d'orge, meringue & laurier

Prix 157.-

Accord mets et boissons 5 verres

Avec alcool 60.-, sans 50.-