



Carte n°6

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

–

Courge, champignon, café & estragon

–

Truite, coing, céleri rave & foin

–

Sanglier, côte de bette, pruneaux & genévrier

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Poire à botzi, absinthe, yaourt & noix

Prix 135.-

Accord mets et boissons 4 verres

Avec alcool 57.-, sans 45.-

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

–

Courge, champignon, café & estragon

–

Cerf, fruits sauvages & jaune d'œuf

–

Truite, coing, céleri rave & foin

–

Spätzli, ail noir, beurre noisette & pomme

–

Sanglier, côte de bette, pruneaux & genévrier

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Marron, patate douce, & impéatoire

–

Poire à botzi, absinthe, yaourt & noix

Prix 175.-

Accord mets et boissons 5 verres

Avec alcool 70.-, sans 55.-