



Carte n°7

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.

5 étapes

Menu cerfeuil

Amuse-bouche

–

Trévise, ail noir, tournesol & genévrier

–

Omble, colrave & impératoire

–

Black Angus, chou, haricot rouge & Sichuan

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Pomme, reine-des-prés, crème double & lin

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. L'eau filtrée à la source est facturée uniquement jusqu'au plat principal.

Tous les ingrédients proviennent de Suisse, à moins de 100 km.

La TVA à 8.1% incluse.

7 étapes

Menu écorce

Amuse-bouche

–

Trévise, ail noir, tournesol & genévrier

–

Omble, colrave & impératoire

–

Cannelloni, Wagyu, foin & malt

–

Black Angus, chou, haricot rouge & Sichuan

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Kaki, graines de courge & safran

–

Pomme, reine-des-prés, crème double & lin

Prix 167.-

Accord mets et boissons 5 verres

Avec alcool 67.-, sans 55.-