



Carte du midi n°22

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 du midi

Snacks, pain, beurre & huile

–

Courge, maïs, feuille de shiso & tournesol

ou

Spätzli, côte de bette, feuille de vigne & fondue

–

Chou pointu, œuf fermier, fenouil & échalote

ou

Canette, courgette violon, betterave & génevrier

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Poire à botzi, absinthe, yaourt & noix

ou

Gourmandises

Prix 65.-

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.

Menu chasse dégustation

Snacks, pain, beurre & huile

–

Courge, maïs, feuille de shiso & tournesol

–

Cerf, fruits sauvages & jaune d'œuf

–

Spätzli, côte de bette, feuille de vigne & fondue

–

Sanglier, champignon, betterave & genévrier

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Poire à botzi, absinthe, yaourt & noix

Prix 115.-

Accord mets et boissons 4 verres

Avec alcool 57.-, sans 45.-