



Carte du midi n°27

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

–

Chou, haricot rouge & tournesol

ou

Black Angus, champignon, estragon & jaune d’oeuf

–

Raviole, topinambour, malt & céleri

ou

Truite, colrave, écrevisse & impéatoire

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Pomme, noisette, yaourt & caramel

ou

Gourmandises

Menu 3 plats

65.-

Menu dégustation

Snacks, pain, beurre & huile

–

Chou, haricot rouge & tournesol

–

Black Angus, champignon, estragon & jaune d’oeuf

–

Raviole, topinambour, malt & céleri

–

Truite, colrave, écrevisse & impéatoire

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Pomme, noisette, yaourt & caramel

Menu dégustation

115.-

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.