



Carte du midi n°35

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

–

Courgette, basilic, benoîte & champignon

ou

Fenouil, lard, sarrasin & crème double

–

Œuf, sanglier, curcuma & saladine

ou

Omble, petits pois, écrevisse & romarin

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Rhubarbe, fleurs de printemps & meringue

ou

Cannelé, yaourt, raisins à la lie & graine de courge

Menu 3 plats 65.-

Menu dégustation 115.-

Allergie & provenance

Le même menu est servi à toute la table. Il peut être proposé en version végétarienne.

Le service de l'eau filtrée à la source est facturé 5.- par personne.

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

La TVA à 8.1% incluse.