



Carte n°12

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

–

Tomate ancienne, aromates, ail noir & pain

–

Pêche du Léman, fenouil & laitue

–

Bœuf Black Angus, navet Tokyo & estragon

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Mirabelle, pêche de vigne & mélilot

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.
Le service de l'eau filtrée à la source est facturé 5 CHF par personne.
Tous les ingrédients proviennent de Suisse, à moins de 100 km.
La TVA à 8.1% incluse.

Menu écorce

Amuse-bouche

–

Tomate ancienne, aromates, ail noir & pain

–

Pappardelle, courgette, petit lait, menthe & caviar

–

Pêche du Léman, fenouil & laitue

–

Bœuf Black Angus, navet Tokyo & estragon

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Figue, agastache & graine de courge

–

Mirabelle, pêche de vigne & mélilot

Prix 167.-

Accord mets et boissons 5 verres

Avec alcool 67.-, sans 55.-