



Carte du midi n°40

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

Courge, écrevisses & *labneh*

–

Chou, sichuan, kimchi & fondue

–

Sanglier, céleri rave, trévisse, pruneau & romarin

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Savarin, pêche, sauge & pastis

75.-

Accord mets et boissons, 3 verres

Avec alcool 39.-, sans 34.-

Allergie & provenance

Le même menu est servi à toute la table.

Il peut être proposé en version végétarienne.

Le service de notre eau du Jorat est facturé 5.- par personne.

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

La TVA à 8.1% incluse.

Menu dégustation

Courge, écrevisses & *labneh*

–

Chou, sichuan, kimchi & fondue

–

Cerf, fruits rouges, fenouil & sarrasin

–

Raviole, patidou, haricots rouges & piment doux

–

Sanglier, céleri rave, trévisse, pruneau & romarin

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Poire, miso, noix & foin

115.-

Accord mets et boissons, 3 verres

Avec alcool 39.-, sans 34.-