Carte n°13

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.

5 étapes

Menu cerfeuil

Courge, écrevisses, absinthe & caviar

–

Chou chinois, fondue, sichuan & spätzli

–

Pêche du lac, champignons, céleri rave & romarin

–

Chevreuil, betterave, pruneaux & rose de Damas

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Poire à Botzi, foin, miso & noix

Prix 145.-
Accord mets et boissons, 4 verres
Avec alcool 63.-, sans 49.-
Avec vins d'exception 78.-

7 étapes

Menu écorce

Courge, écrevisses, absinthe & caviar

–

Chou chinois, fondue, sichuan & spätzli

–

Pêche du lac, champignons, céleri rave & romarin

–

Sanglier, sapin, ail noir & truffe

–

Chevreuil, betterave, pruneaux & rose de Damas

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Raisins, genévrier & crème double

–

Poire à Botzi, foin, miso & noix

Prix 179.-
Accord mets et boissons, 5 verres
Avec alcool 75.-, sans 59.-
Avec vins d'exception 95.-

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.