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.

4 étapes

Menu du midi

Courge, écrevisses & *labneh*

–

Chou, sichuan, kimchi & fondue

–

Sanglier, chou-fleur, trévise, pruneau & romarin

–

Sélection de fromages du Jorat & alentours + 19.-

–

Cake *malva*, reine-claude & aspérule

75.-
Accord mets et boissons, 3 verres
Avec alcool 39.-, sans 34.-

6 étapes

Menu dégustation

Courge, écrevisses & *labneh*

–

Chou, sichuan, kimchi & fondue

–

Cerf, fruits rouges, fenouil & sarrasin

–

Raviole, patidou, haricots rouges & piment doux

–

Sanglier, chou-fleur, trévise, 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.-

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.