



Carte n°7

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

–

Trévis, ail noir, tournesol & genévrier

–

Féra, colrave & impéatoire

–

Black Angus, chou, haricot rouge & Sichuan

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Pomme, mélilot, crème double & sarrasin

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. L'eau filtrée à la source est facturée uniquement jusqu'au plat principal.
Tous les ingrédients proviennent de Suisse, à moins de 100 km.
La TVA à 8.1% incluse.

Menu écorce

Amuse-bouche

–

Trévis, ail noir, tournesol & genévrier

–

Cannelloni, wagyu, topinambour & malt

–

Féra, colrave & impéatoire

–

Black Angus, chou, haricot rouge & Sichuan

–

Sélection de fromages du Jorat et alentours + 19.-

–

Kaki, verjus & graines de courge

–

Pomme, lin, crème double & sarrasin

Prix 167.-

Accord mets et boissons 5 verres

Avec alcool 70.-, sans 55.-