

## Exemples de menu

### **La Ferme**

Oeuf parfait, fondue de poireaux, vinaigrette à l'ail noir  
Pièce de boeuf, pommes suédoises, carottes au miel d'Acacia  
Tarte aux pommes "Bouquet de roses" à l'épicéa

### **Le Léman**

Velouté d'écrevisses, perle de concombre GRITA  
Filet de féra, épeautre-zotto, fenouil à l'absinthe  
Panna cotta au sureau noir

### **Le Potager**

Carpaccio de betteraves, chèvre frais du Sapalet et huile de noix  
Célerisotto, Sbrinz AOP, Altesse genevoise  
Tartare de fraises au poivre de Sichuan

### **La Forêt**

Velouté de châtaignes et lard de sanglier croustillant  
Pièce de gibier, spätzlis soufflés et champignons rôtis à la sarriette  
Crème brûlée fumée au bois de hêtre

### **Le Volailier**

Tombée de berce et oeuf cot'cot  
Demi-coquelet au foin, purée de céleri, oignons confits  
Tarte aux noix du Gros-de-Vaud

### **La Montagne**

Salade de montagne, espuma Etivaz AOP, pickles lactofermentés  
Truite saumonée, beurre blanc à l'oxalis, légumes verts croquants  
Iles flottantes à l'aspérule odorante

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».

Origine produit - Viandes : Suisse / Poissons : Suisse

Je reste à votre disposition pour toute question concernant les allergies et intolérances

