

## **Brunch**

Oeufs brouillés au tartare de truffe noire suisse  
Truite saumonée fumée, crème à l'oxalis  
Salaisons du Pays-d'Enhaut  
Muesli aux fruits de saison  
Viennoiseries et pains au levain  
Confitures maison, miel de notre jardin et beurre vaudois  
Infusions du jardin et café  
Smoothie détox aux fruits de saison

## **Cocktail d'été**

Petit épeautre au pesto d'ail d'ours  
Boulettes poulet-marjolaine  
Mini-quiches aux légumes  
Feuilletés chèvre-abricot du Valais au romarin  
Velouté de petits pois, condiment citron confit, graines de chanvre  
Tartare de veau fumé, pickles de graines de moutarde  
Cheesecake à la fleur de sureau  
Salade de fruits

## **Cocktail d'hiver**

Radis noir, chèvre frais de la Ferme de la Touvière, oeufs de truite  
Toasts de foie gras poêlé au Cognac  
Soupe de panais à l'Etivaz AOP  
Courge rôtie au serpolet  
Gratin de cardons et tronçon de Longeole  
Tartelettes aux pommes, sirop à la fève de Tonka  
Vermicelles de marrons meringués et crème double de la Gruyère  
Fondant au chocolat et zestes d'orange

## **Buffet froid d'été**

Gaspacho de concombre à la menthe  
Taboulé d'orge perlé acidulé, légumes croquants et livèche  
Salade d'épinards, fèves, graines torréfiées et vinaigrette à l'ail noir  
Roast-beef à l'estragon  
Carpaccio de courgette et chèvre frais du Sapalet  
Plateau de fromage De Bleu  
Sorbet abricot du Valais  
Panna cotta au coulis de fruits rouges

## **Buffet chaud d'hiver**

Fondue de poireaux, oeuf de caille et vinaigrette à l'huile de noix du Moulin de Sévery  
Poulet pané fumé au foin  
Poêlée de champignons à la sarriette  
Cocotte boeuf-carottes  
Couscous aux légumes racines  
Vacherin Mont-d'Or au mélilot et petites pommes de terre  
Tartelettes au caramel beurre salé  
Financiers aux noix

Origine produit - Viandes : Suisse / Poissons : Suisse

Nous restons à votre disposition pour toute question concernant les allergies et  
intolérances