

Menu du Soir

Du jeudi au samedi 19h - 22h, 4 plats à 60 CHF ou 50 CHF végétarienne, ou à la carte.

C'est avec un menu dynamique qui varie au gré des saisons que le chef sublime les produits de notre région, pour une expérience unique.

Entrée

Betterave, poire et fromage de chèvre

betteraves et poires - agriculteurs locaux (VD), fromage de chèvre biologique de Sapalet (VD)
CHF 15

Plat

Entrecôte de boeuf rassie 28 jours, Chou frisé, Oignon,
Céleri-rave
Option végétarienne, steak de céleri

Boeuf - Boucherie Buhlman (VD), chou frisé, oignon, céleri-rave - Ferme de Bellevue (VD)
CHF 30
végétarienne CHF 20

Dessert

Sorbet à la bergamote, orange sanguine, meringue

Sorbet à la bergamote - Gelateria Loom (VD), orange sanguine bio (IT), oeufs Paysans locaux VD
CHF 10

Fromages

Sélection de fromages & crackers biologiques

Fromage - Le Sapalet
CHF 12