

Menu dégustation du Terroir vaudois

Samedi 07.09.2024 dès 19h00

« Amuse bouche »

Cannelloni de jambon fumé du Coin, burrata de Cuarnens, tomates séchées et basilic

« Primi piatti »

Ravioles maison aux escargots du Mont D'or et leur beurre

« Poisson »

Filet de truite de L'isle en croûte de noisettes D'ICI, écrevisse du Léman et sauce au Dézaley « Côtes des Abbayes », Domaine Blondel à Cully

« Viande »

Filet de bœuf cuit en basse température de la boucherie Chanson,
Sauce au Pinot noir du Château d'Eclépens
Epis de polenta D'ICI
Légumes de la ferme à Gachet

« Fromage »

Tartinade de chèvre frais de la fromagerie de l'Aiguillon aux mendiants vaudois

« Douceur »

Soufflé glacé maison à la gnôle de Nicolas Bovet à Arnex-sur-Orbe,
Tuile au miel de Lussery- Villars

Menu complet 115.-

Sans fromage 105.-

