



Menu de la Saint-Valentin

ou déclaration d'amour aux produits de notre terroir

Tatin d'endives au caramel salé, noix et coriandre*
De Facto, chasselas pétillant naturel, Domaine la Colombe



Tartare d'omble de fontaine à l'épicéa* et verjus
Riesling-Sylvaner, Château de Valeyres, Côtes de l'Orbe AOC



Poulet "cou nu" de la Gruyère au miel*
Risotto du Vully au safran du Jorat
Pinot Noir de Saint-Saphorin, Christelle Conne, Lavaux AOC



Chèvre frais de Cugy, marmelade de tomates vertes*



Carpaccio de kiwi, crème à la reine de prés*,
noisettes vaudoises grillées, framboises* à la liqueur
*Vin aux plantes et épices**

Par personne fr. 79.-

Accord mets et vins, eau de notre source, thé/café 29.-

* de notre jardin ou forêt



Chalet-des-Enfants, le 14 février 2024