



Menu de la Saint-Valentin

une déclaration d'amour épicée
aux produits de notre terroir

Crème de betterave, mousse de chèvre frais,
épices de notre jardin

Méthode traditionnelle, Pinot Noir pétillant bio, Ville de Lausanne, La Côte AOC



Rilette de truite bio fumée de l'Isle,
poivre de sichuan de Vulliens, pickles maison,
chips de pain au levain

Le Mariolle, Savagnin nature, Les Fous du Roi, Lavaux AOC



Entrecôte d'Angus bio du Jorat, graines de paradis,
mousseline de pommes de terre, kale

Polisson, Assemblage, Domaine la Colombe, VDP Suisse



Mont d'Or, poire rôtie au verjus, fenouil



Baba au kirsch et mélisse

Vin de mélisse

Par personne fr. 85.-

Accord mets et vins, eau de notre source, thé/café 35.-



Chalet-des-Enfants, le 14 février 2025