



Chers clients,

Chaque semaine, nous souhaitons vous proposer un nouveau menu basé sur des produits régionaux issus de notre collaboration avec les éleveurs, bouchers, pêcheurs et maraîchers de la région. Nous espérons ainsi vous faire découvrir les produits de ces passionnés de qualité et mettre notre magnifique production locale à l'honneur :

MENU DU TERROIR

Terrine campagnarde au poivre vert

(Boucherie de Monsieur Brunisso, Vallée de Joux)

*

Entrecôte de génisse, jus court

(Boucherie de Monsieur Brunisso, Vallée de Joux)

pommes sautées

cueillette du jour des Cuendets de Bremblens

ou

Pavé de sandre, beurre au poivre rose

(Suisse alémanique, Bösingen)

riz sauvage

cueillette du jour des Cuendets de Bremblens

*

Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux

ou

Tartelette aux noix et sa glace macadamia

*

Menu complet Fr. 62.--

Plat principal Fr. 37.--

Provenance de la viande
Provenance des fromages
Provenance des poissons
Provenance des légumes

Vallée de Joux, boucherie de Monsieur Brunisso
Morges, Jacques-Alain Dufaux
Les Grisons, élevage de Lostalio
Bremblens, culture de la famille Cuendet

TVA .7.7% incl. inkl. 7.7% MwSt. incl. 7.7% VAT