

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

### **Bisque crémeuse d'écrevisses du lac Léman**

*(pêche de la famille Clerc, Prangins Vaud)*

\*

### **Médailles de bœuf, jus corsé aux foins de nos prairies**

*(élevage région genevoise)*

**pommes sautées**

**cueillette du jour de Gaëtan**

*(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)*

*ou*

### **Pavé de saumon de Lostallo à la plancha**

*(saumon élevé aux Grisons)*

**quinoa torréfié**

**cueillette du jour de Gaëtan**

*(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)*

\*

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

*ou*

### **Parfait glacé aux fruits rouges du Pays**

\*

**Menu complet Fr. 62.--**

**Plat principal Fr. 37.--**

Provenance des écrevisses  
Provenance du saumon  
Provenance du Bœuf  
Provenance des fromages  
Provenance des légumes

Vaud, Prangins, famille Clerc  
Elevage des Grisons  
Elevage région genevoise  
Morges, Jacques-Alain Dufaux  
Villars-Sainte-Croix, la Coulisse