

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

Risotto aux palourdes du lac de Zürich et sa bisque crémeuse

*

Escalope de veau grillée, jus corsé

(élevage à Chatel-Saint-Denis)

pommes au four et cueillette du jour de Gaëtan

(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)

ou

Filet de saumon de Lostallo grillé, au beurre léger à la fine ciboulette

(pêche suisse et pisciculture de Lostallo, Grisons)

riz safrané et cueillette du jour de Gaëtan

(la Coulisse, Villars-Sainte-Croix)

*

Tartelette à la raisinée et aux poires avec sa glace

*

Menu complet Fr. 62.--

Plat principal Fr. 37.--

Provenance du veau
Provenance du saumon
Provenance des fromages
Provenance des légumes

Châtel-Saint-Denis
Grisons, pisciculture de Lostallo
Morges, Jacques-Alain Dufaux
Villars-Sainte-Croix, la Coulisse