

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

### **Tartare à la viande séchée des grisons et ricotta de Penthaz**

*(Maison Prario Penthaz)*

\*

### **Escalopines de filet de bœuf grillées, sauce aux morilles**

*(boucherie Brunisso, le Sentier, Vallée de Joux)*

**pommes château**

**cueillette du jour des Cuendets de Bremblens**

*ou*

**Duo de fera du Léman et boya de Neuchâtel**

*(pêche régionale)*

**semoule aux herbes**

**cueillette du jour des Cuendets de Bremblens**

\*

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

*ou*

**Tartelette aux noix et sa glace**

\*

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

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

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

Boucherie Brunisso, le Sentier, Vallée de Joux  
Morges, Jacques-Alain Dufaux  
Lac de Neuchâtel, lac Léman  
Bremblens, culture de la famille Cuendet