

Nos menus surprises

LOUIS BAGUTTI - Architecte du Castel 75.-
menu surprise en 3 plats selon l'inspiration du chef

CHÊNE PÉDONCULÉ - Quercus Robur 95.-
menu surprise en 4 plats selon l'inspiration du chef
pour 2 personnes minimum

FROMAGE +12.-
ACCORDS METS-VINS +9.- par plat

Nous adaptons volontiers nos menus pour les régimes spéciaux
(végétariens, sans lactose, sans gluten) sur demande.

Notre viande, nos poissons, nos fromages et produits laitiers proviennent des terres vaudoises. Notre volaille est fribourgeoise. Tous nos produits sont issus d'agriculture réfléchi. Notre équipe est à votre disposition si vous souhaitez plus d'informations sur le détail des produits composant un plat.

Entrées

SALADINE DE LA FERME 🌿🍷	12.-
crudités vinaigrette au miel d'Assens	
GASPACHO D'ORTIES DE BOIS-GENOUD 🌿	15.-
sorbet au safran de l'artiste glacier Kalan à Crissier (bio)	
PANNA COTTA D'ASPERGES VERTES 🌿	17.-
émulsion aux herbes du jardin huile parfumée	
OEUF PARFAIT DE LA FERME DES ETERPIS	19.-
asperges vertes brique de feta bio de Puidoux au miel d'Assens	

Tartares

	120 gr.	180 gr.
TARTARE DE BOEUF	28.-	38.-
pesto à l'ail des ours citron confit saladine de saison toasts de Saint Barth pommes grenailles		
TARTARE DE POISSON DU LAC SELON ARRIVAGE	28.-	38.-
rhubarbe crème d'herbes fraîches du jardin saladine de la ferme toasts de Saint Barth pommes grenailles		
TARTARE DE LÉGUMES PRINTANIER	24.-	34.-
sérac de nos alpages réduction d'agrumes saladine de la ferme toasts de Saint Barth pommes grenailles		
TRIO DE TARTARE DU CASTEL	28.-	38.-

Plats

SUPRÊME DE PATTE NOIRE DE LA GRUYÈRE 🌿	44.-
volaille de la Gruyère farcie ricotta et ail des ours mousseline de pommes de terre légumes de la ferme	
CÔTE DE VEAU BIO 🌿🍷	54.-
cuisson à basse température puis rôtie au thym asperges vertes et pommes grenailles confites sauce aux morilles	
HALLOUMI GRILLÉ 🌿	29.-
fromage chypriote mariné puis grillé au miel légumes glacés mousseline de pommes de terre <i>(possible en version végétalienne, du tofu remplaçant le halloumi)</i>	
FILET D'OMBLE DE CHAMBY 🌿	48.-
risotto de quinoa parfumé aux agrumes carottes fanes glacées vierge à la rhubarbe	
LA PÂTE DE LA MAISON RIPIENI	36.-
tagliatelles fraîches sauce crème aux truffes et morilles	

Plats enfants

N'hésitez pas à consulter notre équipe si vous souhaitez voir notre carte petits gourmands !

