



Menu spécial Chasse Suisse

Bricelets d'Aline

Entrée dégustation

Œuf parfait à 63° Croustillant BIO de M. Chaubert, chanterelles en fricassées,
Palet de polenta croustillante aux Vacherin Mont d'Or de la Vallée de Joux
et lard fumé de Greg en émulsion de champignons
Toast de taillé aux greubons, tartare de duo de Cerf frais et séché, assaisonné minute
à l'absinthe

Plat dégustation

Tournedos de sanglier suisse ou pavé de Cerf pané au poivre sauvage, sauce
poivrade, petit légumes et poire à Botzi

Délices de Greg

Assiette de fromages de Greg (tomme fraîche de chèvre, tomme affinée,
Sécheronnet (Vacherin mont d'or)

Gourmandise

500 - feuilles de tradition aux citrons

Menu complet sans vins : CHF 92.- TTC

Menu complet avec vins : CHF 130.- TTC



Origine des viandes, poissons et autres produits :

Volaille		Forel- Vaud
Echalotte et ail Noir	Claude Jabes	Cugy
Porc laineux	Gregoire Jeuffre	Puidoux-Vaud
Œuf bio	Laurent Chaubert	Puidoux-Vaud
Lait frais	Grégoire Jeuffre	Puidoux
Les huiles à coques		Moulin de Sévery
Charcuterie	Gregoire Jeuffre	Puidoux
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit	Le Mont-sur-Lausanne
Épices	Pascal Commissaire	Le Mont-sur-Lausanne
Pain	Pascal Locatelli	Cugy
Cochon rose	Gregoire Jeuffre	Puidoux-Vaud
Bœuf	Blaise Corminboeuf	Geneve - Vaud
Fromages	Gregoire Jeuffre	Puidoux -Vaud
Agrumes	Niels Rodin	Borex- Vaud
Fruits de saison	Henny Fruit	Le Mont-sur-Lausanne
Saumon « Swiss Lachs »	Lorenzo Wiskerke	Grisons
Sandre	Famille Santos	Lac de Neuchâtel
Perches	Famille Le Clerc	Prangins Lac Léman
Ombre Chevalier		Chamby
Chasse		Suisse alémanique, France