



Menu du Dimanche 20 Avril 2025

Menu de Pâques

« La Mise en bouche »

La patate douce en soupe

Feuilleté croustillant à l'ail des Ours de Botterens

La Raviole de confit de lapin à l'échalote

Jus à la sauge monté au beurre de la maison Jumi

Fèves glacées

Le cœur de filet de loup de mer en cuisson douce

Huile d'olive vierge Asplanato

Fenouil et asperges vertes

Nage aux saveurs Vongole et Champagne

Le filet d'agneau d'Irlande au miel du Pays d'Enhaut

Panure de Morilles et sauce crémeuse

Pommes de terre en mousseline

Le Brie de Meaux

A la figue et à la dent-de-Lion de nos champs

« Façon Vieux Chalet »

La tartelette Corse au citron et fraises marinées de mon enfance

Accompagnée d'un sorbet maison à la rhubarbe

Menu

Chf 85.- pp