



MENU DE SAISON

Amuse-bouche

Velouté de céleri, haddock fumé et huile de sésame

Plat du moment, sa garniture de saison

Assiette de fromages du Pays

Dessert du jour

Mignardises

Menu sans service du fromage à 55,-/pers

Menu avec service du fromage à 65,-/pers

MENU DU CHÂTEAU

Amuse-bouche

Terrine de foie gras marbré chocolat compotée de poire

Ravioles de saumon et crevette au beurre blanc

Filet de boeuf, légumes de saison sauce Choron

Assiette de fromages du Pays

Dessert

Mignardises

Menu sans service du fromage à 89,-/pers

Menu avec service du fromage à 99,-/pers

Le menu du Château est servi pour l'ensemble de la table

Nous apportons un soin tout particulier à la sélection de nos produits pour l'élaboration de notre carte, en faisant confiance à la boulangerie de Mr Bigler «Pain d'or», la fromagerie du Haut-Jorat Mr Pernet, les fromages de Combremont-le-Petit, la famille Fivaz pour les escargots de Vallorbe, les légumes de la famille Gfeller, les pâtes artisanales de Thierrens, les glaces artisanales de Gelateria, Aventure de thé Mr Feusi et le Café Grain Noir Mr Jaquier.