



## MENU DE SAISON

Amuse-bouche

---

Chou du pays et son oeuf coulant, espuma au lard

---

Le plat du moment et sa garniture

---

Assiette de fromages du Pays

---

Le dessert et 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

---

Feuilleté aux crevettes, fenouil et espuma beurre blanc

---

Veau basse température aux chanterelles et légumes de saison

ou

Filets de perches «Loë» amandes effilées sauce tartare

---

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.*