



MENU DE SAISON

Amuse-bouche

Chou du pays et son oeuf coulant, espuma au lard

La côte de Porc braisée légumes de saison, sauce aux chanterelles

Ou

Côtes de marcassin et sa garniture chasse*, sauce grand veneur

Assiette de fromages du Pays

Le dessert et Mignardises

Menu sans service du fromage à 59,-/pers

Menu avec service du fromage à 69,-/pers

MENU DU CHÂTEAU

Amuse-bouche

Terrine de foie gras marbrée chocolat compotée de poire

Feuilleté aux crevettes, fenouil et espuma beurre blanc

Duo de chasse «filets mignons de cerf et chevreuil» sauce grand veneur

Et sa garniture chasse*

Assiette de fromages du Pays

Dessert et 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

(*cremeux de potimaron, roulé de chou rouge, poire botzi, mousse de chou-bruxelles, marron, spätzli)

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, la famille Fivaz pour les escargots de Vallorbe, les légumes de la famille Gfeller, les pâtes artisanales de Thierrens, Aventure de thé Mr Feusi et le Café Grain Noir Mr Jaquier.