

LA FÊTE DES MÈRES !

ENTRÉE À CHOIX

Salade printanière de tomme de chèvre Bio des Paccots 
asperges du Valais - radis croquants - ail des ours

ou

Tartare de veau au gingembre - soja - citron vert

ou

Salade de féra fumée de la pêcherie d'Ouchy
huile de noix vaudois AOP - radis croquants - pommes de terre

ou

Vol-au-vent de la B.M. 

champignons des bois - crème - pousses d'épinard

PLAT À CHOIX

Saumon d'Ecosse et asperges du Valais - beurre blanc au Dézaley
risotto Carnaroli - pousses d'épinard

ou

Suprême de poulet fermier au vin jaune et morilles fraîches
purée de pommes de terre - asperges vertes vaudoises

ou

Ravioli de "Mauro" ricotta et épinards 

asperges du Valais - pousses d'épinard - copeaux de parmesan

ou

Emincé de filet de boeuf à la moutarde du Moulin de Sévery
pommes de terre grenaille - légumes du marché

DESSERT À CHOIX

Fraises vaudoises & rhubarbe de la ferme du Taulard
glace artisanale fior di latte - meringue artisanale d'Epagny

ou

Banana & granola artisanal de Bread Store
glace vanille - sauce au chocolat chaud - chantilly

Menu par personne **65**

LA FÊTE DES MÈRES !

ENTRÉE À CHOIX

Salade printanière de tomme de chèvre Bio des Paccots 
asperges du Valais - radis croquants - ail des ours

ou

Tartare de veau au gingembre - soja - citron vert

ou

Salade de féra fumée de la pêcherie d'Ouchy
huile de noix vaudois AOP - radis croquants - pommes de terre

ou

Vol-au-vent de la B.M. 

champignons des bois - crème - pousses d'épinard

PLAT À CHOIX

Saumon d'Ecosse et asperges du Valais - beurre blanc au Dézaley
risotto Carnaroli - pousses d'épinard

ou

Suprême de poulet fermier au vin jaune et morilles fraîches
purée de pommes de terre - asperges vertes vaudoises

ou

Ravioli de "Mauro" ricotta et épinards 

asperges du Valais - pousses d'épinard - copeaux de parmesan

ou

Emincé de filet de boeuf à la moutarde du Moulin de Sévery
pommes de terre grenaille - légumes du marché

DESSERT À CHOIX

Fraises vaudoises & rhubarbe de la ferme du Taulard
glace artisanale fior di latte - meringue artisanale d'Epagny

ou

Banana & granola artisanal de Bread Store
glace vanille - sauce au chocolat chaud - chantilly

Menu par personne **65**