



LE MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

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 🌱
focaccia artisanale de Bread Store

ou

Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée Bio de L'Isle
radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux

ou

Vol-au-vent de la B.M. 🌱
champignons des bois - crème - pousses d'épinard

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

ou

Suprême de poulet fermier aux morilles et vin jaune 🌱
purée de pommes de terre - asperges vertes vaudoises

ou

Ravioli de "Mauro" ricotta et ail des ours 🌱
asperges du Valais - pousses d'épinard - copeaux de parmesan

ou

Tagliata d'entrecôte de de boeuf - jus de veau au Marsala 🌱
rucolas - copeaux de parmesan - tomates séchées - frites maison

ou

Filet mignon de porc fermier de Valentin Chappuis 🌱
sauce morilles - purée de pommes de terre - légumes du marché

Fraises vaudoises de la ferme du Taulard 🌱
glace artisanale vanille - meringue artisanale d'Epagny

ou

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

ou

Tartellette au citron - citron vert