

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

Thon saku mariné au gingembre - mangue et citron vert 🌿 🍷

ou

Salade de fera fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🌿 🍷
huile de noix AOP du Moulin de Sévery - radis croquants

ou

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



Filet de truite bio de l'Isle 🌿

*écrasé de pommes de terre aux fines herbes
beurre blanc au Dézaley - 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'épinards - copeaux de parmesan

ou

Entrecôte de boeuf grillée - sauce Béarnaise 🌿

pommes de terre grenaille - légumes de printemps

ou

Filet mignon de porc fermier de Valentin Chappuis 🌿

sauce morilles - purée de pommes de terre - légumes du marché



Fraises vaudoises & rhubarbe de la ferme du Taulard 🌿

glace artisanale fior di latte

ou

Les profiteroles glacées à la vanille de Madagascar

sauce au chocolat pure origine - chantilly

ou

Tartelette au citron - citron vert

