

Dégustations

MENU

3 Temps 98.-
Avec accord + 32.-

Amuse-bouches

Poire pochée au vin rouge, farcie au gibier vaudois & salade d'herbes

Médailon de sanglier vaudois, courge tonka & spätzli, choux grillés & jus réduit

Mont-Blanc de coing vanillé, marrons & poivre de Sarawak

Mignardises

« L'automne s'installe à notre table avec ses saveurs profondes et la richesse de la chasse vaudoise. Une cuisine de saison, précise et généreuse, où chaque produit exprime pleinement son caractère. »
— Chef Vincent Buquet

5 Temps 120.-
Avec accord + 44.-

Amuse-bouches

Poire pochée au vin rouge, farcie au gibier vaudois & salade d'herbes

Quenelle de brochet, sauce nantua au combava & cima di rapa

Raviole ricotta & sauge, crème de champignons, émulsion au Vieux Gruyère & noix 6 Temps

Médailon de sanglier vaudois, courge tonka & spätzli, choux grillés & jus réduit

Granola au sésame, glace au miel de sapin & mousse de liqueur de gingembre

Mont-Blanc de coing vanillé, marrons & poivre de Sarawak

Mignardises

Assiette de fromages de chez Macheret 13.-

