



*Amuse-bouche*

**Symphonie de la mer en île flottante au safran d'Iran**

\*\*\*

*Entrée*

**Mélodie de ravioles maison au sandre du lac et asperges vertes d'Essertines**

\*\*\*

*Plat principal*

**Harmonie de ribs de cochon ibérique marinés et caramélisés à la bière artisanale  
des trois dames, jus corsé et pommes de terre au foin bio de Vugelle,  
tombée de légumes**

\*\*\*

**Plateau de fromages affinés de la laiterie de Pomy (supplément 8 frs)**

\*\*\*

*Dessert*

**Romance de cheese-cake au séré et citron bergamote, biscuit crumble**

**Menu complet 82.- CHF**

**Accord mets & vins 21.- CHF**

**Menu complet + plateau de fromages 90.- CHF**