



Semaine du goût 2018

Le Menu Tout Mousse

Légumes en robe de bure aux herbettes de « la Sorcière »

(croustille de légumes des Potagers de Gaïa à Hermance aux herbettes des 1001 Herbes de Soral et réduction à la bière rousse La Sorcière des Murailles à Meinier)

« La Catapulte » de porc aux noisettes

(mijoté de joues de porc à la bière brune La Catapulte des Murailles à Meinier et noisettes du coin, gratin de pommes fruits d'Arare)

ou

Risotto des « Compagnons de Vénus »

(Risotto de Riz Noir aux petits légumes des Potagers de Gaïa et écrevisses du Lac, mouillé aux Compagnons de Vénus, Crémant de Chardonnay, méthode Champenoise de chez Claude Ramu à Dardagny)

La rose des Compagnons

(compotée de pruneaux cuite aux Compagnons de Vénus rosé, Crémant de Pinot Noir, méthode champenoise de chez Claude Ramu à Dardagny)

58.-CHF/pers.

TVA 7.7% incluse