

*Menu du samedi 27 avril 2019 – Le Printemps
Cuisiné par les Artisans Cuisiniers de Bière*

Sablé au Gruyère de Montricher, chèvre frais aux herbes

∞

Asperges du Vully, pétales de mâches & hollandaise en espuma léger

∞

Filet mignon de porc de la région, en cuisson douce,

Effiloché de pleurotes cuisiné au beurre frais

Bintje de Pampigny en gratin à ma façon

Brochette de légumes de printemps

∞

*Mille-Feuille de mousse au chocolat 66%, crème anglaise au café torréfié à
Vaulion*

Menu du samedi 18 Mai 2019 – Printemps

Cuisiné par l'Auberge aux 2 Sapins de Montricher

Velouté d'Asperges

∞

Bouquet d'Asperges de Vullierens au Lard de Sévery

Macédoine de Légumes croquants Mimosa

Glace Ail des Ours

∞

Tournedos de Mignon de Porc de Cossonay au Thym

Grenailles farcies Morilles, petits Pois Carottes

∞

Fraise, Rhubarbe et Pistache :

Macarons Pistache, Carpaccio de Fraises, Crèmeux Rhubarbe

Gelée Vin Rouge

*Menu samedi 1er Juin 2019 – Entre-deux
Cuisiné par l'Auberge aux 2 Sapins de Montricher*

Amuse-bouche

∞

*Trilogie autour de la Féra du Lac Léman :
Concassé de Tomates de Vullierens aux Copeaux de Scarmoza Fumée et Huile de
Noisettes,
Tartare à l'Échalote et Noisettes, Féra Fumée Maison et Goujonnette Saisie*

∞

*Aiguillette de Rumsteack au Basilic :
Palets de Victoria de Pampigny aux Herbes
Gâteau de Ratatouille de Vullierens
Sabayon Pistou*

∞

Trilogie de Crème Brulée et Fruits Rouges

*Menu du 17 août 2019 - L'été
Cuisiné par les Artisans Cuisiniers de Bière*

Velours glacé de carottes, nuage « fleurette »

∞

Terrine de féra du lac maison, légumes du soleil marinés

∞

*Ballotine de volaille aux petits pois de chez nous
Jus réduit au Chasselas de la famille Rossier
Pommes grenaille sur un pic de romarin
Légumes de saison en fine ratatouille*

∞

La pêche dans tous ses états

*Menu du samedi 31 août - Le Caniculaire
Cuisiné par l'Auberge aux 2 sapins de Bière*

Aïoli de Légumes

∞

Vitello "Ferrato" Maison :

*Rôti de Veau "Lo-Vi" de Montricher, Crémeux de Féra
à l'Oignon Rouge et Pimprenelle*

Mignonnette de Légumes croquants et Goujonnettes de Féra juste Saisies

∞

Déclinaison de Bœuf "Lo-Bâo"

*Carpaccio Mariné aux Pignons de Pins, Tartare de Bœuf Tomates Séchées et
Basilic*

Macarons de Confit de Joes de Bœuf aux Carottes

∞

Tarte fine au Chocolat, Fruits d'été Déstructurés :

*Crémeux Yuzu et Pistaches, Streusel Cacao, Fruits Rouges, Abricots, Pêches
Sorbet Abricots Valaisans*

*Menu du 21 septembre 2019 – Le papet vaudois
Cuisiné par les Artisans Cuisiniers de Bière*

Panna cotta à la crème & filaments de poireaux croustillants

∞

Tatin de poireaux confits, chantilly de saucisse aux choux

∞

Rosette en robe verte, jus au chasselas & moutarde de Sévery

Ecrassée de pommes de terre à la noix du moulin

Carottes croquantes poêlées au beurre de la région

∞

Gâteau à la charlotte et noisettes, glace à la camote & tuile craquante

Menu du samedi 12 octobre – La chasse

Cuisiné par l'Auberge aux 2 Sapins de Montricher

Soupe de Potimarron

∞

Gourmandise de la Chasse et Bénichon :

Tartare de Chevreuil aux Chanterelles,

Tataki de Cerf de Thierrens au Poivre, Salade de Choucroute

Mini Terrine de Gibier

Jambon Cru de Sanglier et Saucisse de Cerf, Cuchaule et Moutarde de Bénichon

∞

La Longe de Cerf de Thierrens au Poivre Rouge

Mousseline de Pommes Vitelottes de Pampigny, Choux de Bruxelles, Panais

Rôtis,

Palet de Butternuts, Poire à Botzi, Marrons Glacés

∞

Douillet Meringué aux Pruneaux et Marrons :

Sauté de Pruneaux à la Cannelle, Vermicelles de Marrons à la Fèves de Tonka

Sorbet Prunes, Ganache Raisinée, Coulis de Cynorrhodon

Menu du samedi 26 octobre 2019 - L'automne (chasse)

Cuisiné par les Artisans Cuisiniers de Bière

Crème prise de betterave, écume verte

∞

Terrine de campagne au porc de la région et pinot noir de Lavigny,

mesclun à l'huile de noix du moulin & pickles maison

∞

Filet de sanglier cuit lentement, jus de venaison aux airelles

Spätzli de notre fabrication

Garniture traditionnelle de chasse

∞

Tarte Nesselrode revisitée dans une verrine gourmande