



Dimanche 10 septembre 2017 à 12h au Jardin botanique de Lausanne
Champ de baies dans une toile de porcelaine

.....

Sur une toile:

Carrés de pâte feuilletée et
purée d'olive et éclats de courgettes au jus d'agrumes,
Soupelette de courges au safran,
Mousse d'avocat en pétales de radis blanc,
Tartare de filet de féra aux herbes du jardin sur un pain rosé,
Mini kouglof aux tomates séchées, estragon et lard grillé.

Panier en porcelaine:

Langoustine juste saisie aux baies roses dans un champ de carottes
au gingembre, feuilles et fleurs de capucines.

Dans un champ:

Filets de caille aux billes de raisin,
riz noir aux éclats de poireaux en coque «jack be little»,
brins d'oignons caramélisés.

Sur un couché de soleil:

Tarte tatin de figues à la meringue italienne,
Allée de myrtilles sur un cake glacé à la rose.

.....

CHF 70.- par adulte, CHF 35.- par enfant (sans les boissons)
Réservation au : 076 367 51 81
Menu végétarien sur demande