

# CHÂTEAU JALAVAUX



Amuse Bouche

\*\*\*

**Asperges vertes de Salavaux**

**Vierge aux agrumes | Bergamote | Crumble aux herbes**

**Grüner Spargel aus Salavaux**

**Zitrusfrüchte | Bergamotte | Kräuter-Crumble**

\*\*\*

**Duo de truite de la Riviera Vaudoise**

**Gel Limoncello du Vully | Mayonnaise Aneth**

**Zweierlei von der Genfersee-Forelle**

**Vully-Limoncello Gel | Dill Mayonnaise**

\*\*\*

**Œuf parfait de Saint Aubin**

**Choux fleur cru & cuit | Morilles | Pain grillé**

**Œuf parfait aus Saint Aubin**

**Blumenkohl roh und gekocht | Morcheln | Grilliertes Brot**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Médailлон de veau de la région**

**Mousseline d'agria au thym | Fricassée de petits pois**

**Jus au Pinot Noir**

**Kalbsmedailлон aus der Region**

**Mousseline von der Agria Kartoffel mit Thymian**

**Erbsen | Pinot Noir Jus**

\*\*\*

**Pré-Dessert**

\*\*\*

**Tiramisu fraise rhubarbe**

**Gel hibiscus**

**Erdbeer-Rhabarber Tiramisu**

**Hibiskus Gel**

MENU À 3 PLATS 3 GANG MENÜ

100.-

MENU À 4 PLATS 4 GANG MENÜ

120.-

MENU À 5 PLATS 5 GANG MENÜ

140.-

