



# CHÂTEAU JALAVAUX

Panna Cotta à l'ail des ours  
Bärlauch-Pannacotta

Carpaccio de St Jacques  
Blettes du village | Saladine d'herbette  
Carpaccio von Jakobsmuscheln  
Mangold aus dem Dorf | Kräutersalat

Œuf parfait de St Aubin  
Céleri | Champignons | Espuma morilles  
Perfektes Ei aus St. Aubin  
Sellerie | Champignons | Morchel Schaum

Filet d'agneau rôti  
Chorizo | Ragoût d'haricots coco  
Carottes glacées | Jus corsé  
Gebratenes Lammfilet  
Chorizo | Eintopf aus Kokosbohnen  
Glasierte Karotten | Kräftiger Jus

Assiette de fromages de notre région  
Käse aus der Region

Macaron autour du chocolat  
Macaron rund um die Schokolade

**Menu 3 plats / Gänge - CHF 95**  
**Menu 4 plats / Gänge - CHF 115**  
**Menu 5 plats / Gänge - CHF 130**



# CHÂTEAU JALAVAUX

## CARTE BLANCHE ÜBERRASCHUNGS MENU

Laissez-vous surprendre par le menu Carte Blanche de notre chef de cuisine Philippe Bouteille et son équipe.

Lassen Sie sich jeweils am Abend und am Sonntagmittag vom Menü Carte Blanche unseres Küchenchefs Philippe Bouteille und seinem Team überraschen.

**Menu à 3 plats**  
**3 Gang Menü**  
**90.-**

**Menu à 4 plats**  
**4 Gang Menü**  
**115.-**

**Menu à 5 plats**  
**5 Gang Menü**  
**130.-**

Prix en CHF incluant une TVA de 8.1%  
Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt