

Collection printemps

Dégustation

Sucette de gruyère de Peney-le-Jorat aux graines
Club focaccia pressé d'aubergine, olives noires et tomates confites
Bruschetta de truite de mer façon gravlax, miel des montagnes
Crèmeux d'asperge et beurre d'écrevisse au piment d'Espelette AOP
Sablé aux noix de pécan, fine bresaola et pesto de roquette
Wrap de volaille fermière au citron vert, chutney de fruits acidulés
Millefeuille de viande séchée et gruyère AOP

Briquette d'artichaut à la provençale, coulis de piquillos (chaud)
Feuilleté de crabe au curry vert et lait de coco (chaud)
Frivolité de canard confit à la sarriette, risotto carnaroli au pinot (chaud)

Douceurs

Macaron moka et grué
Sablé gourmand tonka et premières fraises
Diamant croquant chocolat lait et éclat de Toblerone
Kougelhof à la pistache
Financier noisette et mousseline pamplemousse
Pommes et raisins caramélisés aux amandes

Collection été

Dégustation

Fondant de tomate ananas et tomme vaudoise, crèmeux de basilic rouge
Fraîcheur de quinoa en tartare et mozzarella parfumée
Bretzel de légumes grillés et mousseline d'avocat au citron Yuzu
Ceviche de loup de mer à la citronnelle
Maki de saumon fumé maison d'Écosse, mousseline de raifort et perles
Sablé breton au beurre demi-sel, magret de canard fumé à l'orange
Pressé de viande séchée et gruyère AOP

Feuilleté de légumes, *comme un tian provençal* (chaud)
Samossa de lotte, confit de fenouil anisé (chaud)
Mini burger de bœuf de Simmental (chaud)

Douceurs

Kougelhof à la pistache
Macaron fraise et cœur de chocolat ivoire
Damier caramélisé au fruit de la passion
Sablé breton mentholé aux mûres
Brownie croquant aux framboises
Tartelette amandine aux deux melons

Collection automne

Dégustation

Mousseline de butternut au curry, sablé gourmand au beurre salé
Panna cotta de champignons d'automne aux herbes
Dégustation de sandre et miroir de chasselas de Lavaux sur blinis
Sablé aux olives Kalamata et fraîcheur de maquereau
Pressé de gruyère et viande séchée du Valais sur pain d'épices
Bretzel de saucisson vaudois et beurre à la Bénichon
Saucisson de sanglier aux pistaches, pain aux graines

Crèmeux de panais aux cèpes, jus double à la sarriette (chaud)
Croustille de truite de rivière et betterave aux noisettes (chaud)
Fondant de cerf en cuisson longue aux aïelles, risotto d'épeautre
et céleri (chaud)

Douceurs

Fondant chocolat 64 % et confit de myrtille
Carré amandine et crèmeux infusé au sureau
Kougelhof à la pistache
Mini éclair espresso et café blanc
Sablé aux fruits frais d'automne
Biscuit praliné feuillantine, éclats meringués

Collection hiver

Dégustation

Mousseline de carotte au cumin, tempura de violette
Financier au vacherin Mont d'or et figues, fruits secs
Panna cotta de panais, écrasé de crabe à la coriandre
Blinis de notre saumon fumé d'Écosse, cottage cheese au citron vert
Frvolité de foie gras et croûte de pain d'épices
Délice mi-cuit de bœuf à l'estragon, pickles
Domino de gruyère et viande séchée

Cromesquis de courge à la châtaigne (chaud)
Empanada de saumon label rouge, fromage frais à l'orange (chaud)
Cassolette de coq au vin rouge, polenta Bramata à la crème (chaud)

Douceurs

Kougelhof à la pistache
Financier clémentine et mousseux d'un chocolat au lait
Meringuette et marron, autour du Mont-Blanc
Sablé aux épices de Noël, crèmeux oranges amères
Panna cotta d'ananas, fondant de fruits secs «comme un nougat»
Tartelette aux fruits de la passion et noix de coco