

MENU CHASSE

AVEC ACCORD METS-VINS
PAR MÉLANIE WEBER
VIGNERONNE À CULLY



8 et 9 octobre 2020 | dès 18h30

Places limitées - Réservation obligatoire

Mini cappuccino de potimarron

Carpaccio de cerf, vinaigrette de coing

Ravioles de sanglier, sauce chanterelle

Médallions de chevreuil, sauce poivrade

Spätzli, choux de Bruxelles, marrons glacés,
chou rouge braisé, pomme pochée

Poire à Botzi caramélisée, croquant chocolat et
sa mousse chasselas

Menu + vins CHF 95.-

RESTAURANT O'CENTRE DU GOÛT
CHEMIN DU CHALET PRA ROMAN 12
1000 LAUSANNE 25

076 251 16 22


Slow Food®
Presidio

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH »