

MENU ÉTÉ

APÉRITIF

Apéritif special du jour   

ENTRÉES

Crème d'Ajoblanco avec sardine fumée et melon  

(en option sans sardine) 

Salade burrata, épinards en feuilles du jardin et olives Kalamata  

(en option végétalien) 

Tartare de thon rouge à l'avocat et aux algues wakame 

Gnocchis avec sauce de la grand-mère du chef et une écume de parmesan 

(en option avec une sauce végétalienne aux champignons) 

Assortiment de fromages Balda et Albreda du lait frais de vache et chèvre de notre vallée  

PLAIS PRINCIPAUX

Omelette de pommes de terre et oignons au romarin, avec les œufs de nos poules
accompagnée d'escalivade  

Raviolis farcis au sanglier avec sa sauce

Mini croque-monsieur aux pleurotes et au fromage fumé 

(en option avec fromage végétan) 

Agneau de Can Buch désossé avec parmentier de pommes de terre 

Joue de veau avec purée de patate douce et poudre de genièvre 

Morue au four avec sauce hollandaise et crème douce de pois 

DESSERTS

Gâteau à la carotte avec crème de noix de cajou et citron  

Dés de fruits de saison avec crème de chia et coco   

Gâteau crémeux aux quatre fromages sur base de biscuit Lotus 

(option sans biscuit) 

Glace à la lavande de notre jardin avec biscuit à l'amande  

Coulant au chocolat noir avec glace à la vanille et confiture de mandarine de Can Buch

Tiramisu aux pistaches  

Menu par personne 38 €

Moyen menu avec le oremier plat 24 €

Moyen menu avec le deuxième plat 28 €

Menu sans dessert 32 €

Comprend du pain fait dans la ferme et l'eau filtrée.



VÉGÉTALIEN



VÉGÉTARIAN



CONVIENT AUX COELIAQUES