



LE
CASTEL





Menu surprise



Au fil des saisons et de ses inspirations, le chef vous propose un voyage en 4 ou 5 actes, pour découvrir les saveurs et les surprises de la nature.

Nos gentils serveurs aiment prendre soin de vous : pensez à leur confier vos allergies ou intolérances avant de commencer votre voyage gustatif.

	<i>Menu simple</i>	<i>Accords mets-vins</i>
Acte IV :	105.00	145.00
Acte V :	120.00	170.00





Entrées

Salade verte de nos collines *DEMETER* 8.00

Velouté nuage du moment 14.00

Salade fraîcheur 16.00

Feuilles de salades *DEMETER* | Jeunes pousses | Crudités *DEMETER* |
Poire | Graines *BIO* | Chèvre *BIO*

Sanglier sauvage vaudois confit 22.00

Consommé de gibier | Champignons | Craquant sarrasin | Glace aux cèpes

Sandre de nos lacs *CH, Selon arrivage* 24.00

Bisque d'écrevisse du Léman |
Poireaux & Choux à l'asiatique de la Ferme de Bois Genoud *DEMETER*

Courge en tempura croustillante 18.00

Courge *DEMETER* | Cresson | Jeunes pousses | Graines *BIO* |
Agrumes | Ail noir





Plats

Truite saumonée du Jura *CH* 44.00

Nage iodé au Chasselas *BIO* | Blette *BIO* | Betterave *DEMETER* |
Kale *DEMETER* | Ecrasé de tubercule aux herbes *DEMETER*

La pièce du boucher *CH* 42.00

Le beurre maison du Castel ou Sauce poivrade (gibier) | Légumes de saison *DEMETER* |
Écrasé de pomme de terre ou Frites maison de la ferme de Bois Genoud *DEMETER*

Tagliatelles de Blette *BIO* 38.00

Sautées au piment et à l'ail | Œuf parfait *BIO* | Riz noir | Grenade | Orange |
Herbes fraîches | Beurre blanc | Citron | Miso

Le saviez-vous ?

La ferme se trouve à moins de 100 mètres de notre restaurant.
C'est une véritable fierté pour nous de collaborer avec Mirjam, qui cultive les terres de Bois Genoud avec passion et délicatesse.
Dans la mesure des productions de la ferme, nous travaillons main dans la main avec elle pour vous proposer une cuisine plus locale que jamais.

La ferme est certifiée Demeter, un label biodynamique qui va au-delà du bio.
Demeter garantit une agriculture vivante, respectueuse du sol, des cycles naturels et du bien-être animal.
Un engagement fort pour une nature préservée... et des produits d'une qualité exceptionnelle.





Desserts

Le Chocolat *BIO*

Poire *BIO* | Crème infusée au tonka | Cacahuète caramélisée

18.00

Marron mandarine

Marron | Mandarine | Meringue | Vanille

16.00

Sorbets | Glaces *BIO de chez KALAN*

4.80 *1pc*

Sorbets : Cassis | Framboise | Pomme | Chocolat Extra Noir

Glaces : Vanille de Madagascar | Noisette | Fior di Latte | Caramel pointe de sel

Fromages

Sélection de la Fromagerie Duffaux
et de la Ferme du Sapalet

18.00





En lumière



Le Castel tient à mettre en lumière les producteurs locaux extraordinaires avec qui nous collaborons au quotidien. Grâce à leur savoir-faire, leur passion et leur proximité, nous avons la joie de vous proposer des produits authentiques, frais et issus de notre belle région.

Nous souhaitons également exprimer toute notre reconnaissance envers les généreux donateurs qui, avec tant de cœur et de confiance, ont contribué à notre campagne de crowdfunding. Leur soutien a permis à toute l'équipe du Castel d'ouvrir ses portes dans les meilleures conditions.

Enfin, c'est vous, nos convives, que nous souhaitons mettre en lumière. Merci d'avoir franchi notre porte et partagé un moment avec nous. Nous espérons que votre expérience au Castel aura été aussi savoureuse que mémorable.



Suivez le Castel au fil des
saisons, des rencontres et des
saveurs partagées.

Instagram – Facebook –
LinkedIn : Le Castel de Bois
Genoud

Web : boisgenoud.ch

