



LE
CASTEL

The central graphic element is a stylized icon of a castle or manor house, positioned above the text. The text 'LE CASTEL' is written in a large, elegant, serif font. 'LE' is in a smaller, orange font, while 'CASTEL' is in a larger, orange font with a decorative flourish on the 'C'. The castle icon is a simple line drawing with a central tower and a flat roof.



MENU SURPRISE

Au fil des saisons et de ses inspirations, le chef vous propose un voyage en 4 ou 5 actes.

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

	<i>Accords mets-vins</i>	<i>Accords mets-softs</i>	<i>Sans accord</i>
Acte IV	145.-	135.-	105.-
Acte V	170.-	160.-	120.-



Le menu surprise, c'est avant tout une histoire de confiance.

À partir des informations que vous nous avez confiées, nous réinventons chaque jour nos idées.

Une cuisine en mouvement, guidée par l'envie de créer, d'innover... et surtout de vous surprendre.

C'est aussi l'occasion de vous faire découvrir des vins 100% suisses issus de différents domaines en bio, biodynamie ou nature, que nous prenons plaisir à mettre en avant, pour en révéler toute la richesse et la personnalité.

Mais ce qui nous touche le plus, ce sont vos retours, vos émotions, vos réactions autour de la table.

C'est grâce à vous que nous avançons, que nous nous inspirons, et que nous avons envie d'aller toujours plus loin, chaque jour.



NOS PARTENAIRES

Derrière chaque assiette, il y a des rencontres, des visages, des histoires.

Au Castel, nous avons la chance de travailler main dans la main avec des femmes et des hommes passionnés, qui mettent du cœur dans tout ce qu'ils font.

Des producteurs engagés, des artisans exigeants, des vigneron habités par leur terre... autant de belles personnes qui donnent du sens à notre cuisine.

Nous pensons avec gratitude à la Ferme du Sapalet, à la Fromagerie Dufaux, La cave à levain, Ultramarine, Swiss Miso, Fée d'Or, Vincent Keuffer, Matthieu Cuendet, Michel Delaveaux, et à tous ces producteurs qui, chaque jour, nourrissent notre créativité et notre envie de bien faire.

Nos vins racontent eux aussi une histoire : celle de vigneron passionnés comme le Domaine de la Capitaine, le Domaine du Cotrable, la Famille Cruchon, le Domaine de la Colombe, le Domaine du Satyre, le Domaine Marie Diolly, le Château le Rosey et bien d'autres. Des domaines engagés, sincères, qui respectent leur terre et subliment chaque millésime.

Travailler avec eux, c'est faire le choix de produits vrais, respectueux de l'environnement, mais surtout profondément humains.

Et si notre cuisine a une âme, c'est aussi grâce à eux.



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.

Merci Mirjam !



ENTRÉES

Salade verte de nos collines | 8.-

DEMETER

Velouté du moment | 14.-

Salade fraîcheur de La Ferme | 16.-

Roquette | Saladine | Asperges vertes | Petits pois |
Citron | Sésac | Graines germées

Tartare de boeuf CH 90gr | 25.-

Coupé au couteau par nos soins |

Échalotes vinaigrées | Noisettes | Persil |

Copeaux de Belp | Chips de topinambour |

Servi avec toasts

Truite saumonée CH | 24.-

Fumée à froid au bois de hêtre par nos soins |

Eau de rhubarbe | Déclinaison de radis |

Yogourt de brebis citronné

Les Asperges | 19.-

Granola salé | Hollandaise à l'ail des ours |

Condiment aux herbes

PLATS

Pêche du jour CH | 44.-

Garniture du moment

Entrecôte CH | 46.-

Béarnaise et/ou jus de boeuf réduit |

Légumes de saison *BIO / DEMETER* |

Ecrasé de pomme de terre ou frites maison de

La Ferme de Bois Genoud *DEMETER*

Endives caramélisées | 38.-

Risotto de petit épeautre | Carottes | Agrumes |

Chimichurri | Copeaux de Belp

Tartare de boeuf CH 180gr | 41.-

Coupé au couteau par nos soins |

Échalotes vinaigrées | Noisettes | Persil |

Copeaux de Belp | Chips de topinambour |

Servi avec toasts et frites maison



DESSERTS

Les Fromages I 16.-

Sélection de la Fromagerie Dufaux & de
La Ferme du Sapalet

Le Citron I 17.-

Comme une tarte déstructurée I Menthe

La Fraise I 18.-

Rhubarbe I Shiso I Chasselas pétillant

Le Chocolat *BIO* I 19.-

Palet croustillant I Sarrasin I Glace vanille

Sorbets I Glaces *de chez KALAN* I 4.80pc

Sorbets BIO : Cassis I Framboise I Mangue I

Chocolat extra noir I Citron I Poire I Abricot I

Gingembre I Chartreuse I Meringue

Glaces BIO : Vanille de Madagascar I Noisette I

Fior di Latte I Caramel pointe de sel I Pistache I Café

Coupes glacées sur demande



PRÊT POUR UN DERNIER VOYAGE ?

Notre café de spécialité BIO nous vient tout droit du Guatemala à Amsterdam... à la voile ! Torréfié par Charbon à Lausanne, il arrive dans votre tasse avec un goût d'ailleurs et une conscience écologique. *Merci Robin !*

Café, expresso, ristretto | 3.90

THÉS...

De la Boîte à Thé à Morges. Merci Célia !

Noirs : Earl Grey Mandarin, Lapsang Souchong, Ceylan Nuwara Eliya, Légende d'automne

Verts : Jasmin, Jardin d'Asie, Bora Bora, Wulu

Infusions : Rooibos, Verveine, Après repas, Menthe marocaine

Théière 1P | 5.50 2P | 9.50

...SANTÉ !

Héliodore, Château le Rosey, 10cl | 14.-

Muscat Nature, Domaine La Capitaine, 4cl | 8.-

Liqueur de Gin au sapin, Julo Gin | 12.-

Amaretto | 8.-

Limoncello | 8.-

Grappa blanche de Chardonnay | 13.-

Grappa réserve barriquée | 14.-

Cognac Courvoisier | 17.-

Eau de vie | 12.-

Abricotine, Williamine, Framboise, Vieille Prune, Coing, Pêche de Vigne

EN LUMIÈRE

Le Castel tient à mettre en lumière 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 !



@lecasteldeboisgenoud



Le Castel de Bois Genoud



Restaurant le Castel de Bois Genoud



www.boisgenoud.ch



