



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>Accords mets-vins</i>	<i>Sans accord</i>
Acte IV	145.00	105.00
Acte V	170.00	120.00



ENTRÉES

Salade verte de nos collines | 8.00

DEMETER

Velouté nuage du moment | 14.00

Salade fraîcheur | 16.00

Chèvre chaud | Chutney de pomme | Noix |
Salade *DEMETER* | Crudités | Jeunes pousses

Effiloché de queue de boeuf CH | 22.00

Consommé de boeuf | Glace aux cèpes

Quenelles de brochet du Lac | 24.00

Bisque d'écrevisse du Lac revisité à l'asiatique |
Radis Blue Meat

Tombée de champignons | 18.00

Purée de betterave au gingembre |
Crème acidulée | Aneth | Ciboulette

PLATS

Pêche du jour CH | 44.00

Nage de poisson au Noilly Prat | Orge perlé
à la betterave *DEMETER* | Légumes de saison

Entrecôte CH | 46.00

Bernaise et/ou jus de boeuf réduis |
Légumes de saison *BIO / DEMETER* |
Ecrasé de pomme de terre ou frites maison de
La Ferme de Bois Genoud *DEMETER*

Endives caramélisées | 38.00

Risotto de petit épeautre | Carottes | Agrumes |
Chimichurri aux noix de pécan | Copeaux de Belp





DESSERTS

La pomme, *comme une tatin* | 16.00

Pomme caramélisée *BIO* | Crème vanille |
Pain d'épices

Le Chocolat *BIO* | 18.00

Poire *BIO* | Crème infusée au tonka |
Cacahuètes caramélisées

Les Agrumes | 19.00

Déclinaisons d'agrumes | Madeleine au miel |
Glace yaourt | Meringue | Vinaigrette aux agrumes

Sorbets | Glaces *de chez KALAN* | 4.80pc

Sorbets *BIO* : Cassis | Framboise | Pomme |
Chocolat extra noir | Citron
Glaces *BIO* : Vanille de Madagascar | Noisette |
Fior di Latte | Caramel pointe de sel | Pistache

Fromages | 16.00

Sélection de la Fromagerie Duffaux & de
La Ferme du Sapalet

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 !



@lecasteldeboisgenoud



Le Castel de Bois Genoud



Restaurant le Castel de Bois Genoud



www.boisgenoud.ch



