LE CASTEL

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.

	Accords mets-vins	*Accords mets-softs*	*Sans accord*
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 vignerons 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, 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 vignerons 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

Ris de veau croustillant I 27
Pomme verte I Shiitake I Jus réduit

Truite confite VD **I** 26
Fenouil I Céleri branche I Sauce levure
Chips de pain

Cardons & truffes noires I 25
Nuage de Vacherin Mont-d'Or au vin jaune

Velouté d'automne I 16
Cappuccino marron & bolet

Salade d'endives et pomme croquante I 12
Bleu I Mandarine | Ciboulette I Noix torréfiées

Salade verte de nos collines I 8
DEMETER

PLATS

Entrecôte CH I 46
Jus de boeuf réduit
Légumes de saison *BIO / DEMETER*
Pommes de terre grenaille ou
frites maison de La Ferme de Bois Genoud
DEMETER

Pêche du jour I 45
Demandez à nos gentils serveurs

Risotto du moment I 39
Demandez à nos gentils serveurs

Ravioles maison I 36
Courge I Sérac I Estragon
Nuage courge-parmesan
Beurre monté sauge-café
Supplément truffe +6.00

DESSERTS

Les Fromages I 16
Sélection de la Fromagerie Dufaux &
de La Ferme du Sapalet

Le Marron I 18
Marron I Mandarine I Glace vanille

Le Potimarron I 18
Noix I Bolets I Courge rôtie

Les céréales I 18
Épeautre façon riz au lait I Vanille grillée

Sorbets I Glaces *de chez KALAN* **I** 4.80pc
Sorbets BIO : Cassis I Framboise I Chocolat extra noir
Citron I Poire I Gingembre
Glaces BIO : Vanille de Madagascar I Noisette
Fior di Latte I Caramel pointe de sel I Pistache I Café
Chartreuse

CAFÉ ?

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 I 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 I 5.50 2P I 9.50

...SANTÉ !

Héliodore, Château le Rosey, 10cl I 14
Muscat Nature, Domaine La Capitaine, 4cl I 8
Liqueur de Gin au sapin, Julo Gin I 12
Amaretto I 8
Limoncello I 8
Grappa blanche de Chardonnay I 13
Grappa réserve barriquée I 14
Cognac Courvoisier I 17
Eau de vie I 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