

Menu suggestion

1^{ère} entrée

1st starter

- Brick croustillante de chèvre frais à la ratatouille, salade du jardin et crudités
ou / or
- Carpaccio de tomate et mozzarella au sorbet basilic

2^{ème} entrée

2nd starter

Duo de ravioles fraîches de Novena Pasta à Ulrichen farcies à la viande séchée et aux chanterelles crème de grana padano

Mets principal

Main course

- Eventail de magret de canard Bio France, caramélisé au miel, sauce miel, soja et gingembre confit
ou / or
- Escalope de saumon Bio Ecosse rôtie au sésame, salsa de tomates cerises, avocats et mangue

Le mets principal peut être remplacé par un mets végétarien de la carte
All main dishes can be replaced by a vegetarian dish à la carte

Fromages / Cheese

Assortiment de 3 fromages bio Suisse

Dessert / Dessert

Assortiment de desserts maison

Menu 3 plats CHF 65.-, 4 plats CHF 75.-, 5 plats CHF 85.-
3 Course menu CHF 65.-, 4 course CHF 75.-, 5 course CHF 85.-

Information à titre indicatif, n'hésitez pas à préciser au personnel vos allergies alimentaires



Sans gluten (gluten free)



Sans lactose de (lactose free)



Végétalien (Vegan)

*Le restaurant Le Castel de Bois Genoud est ouvert de 12h00 à 14h30, 18h30 à 23h00.
Dimanche et lundi fermeture à 15h00.*

www.boisgenoud.ch

resto@boisgenoud.ch

021 648 07 07