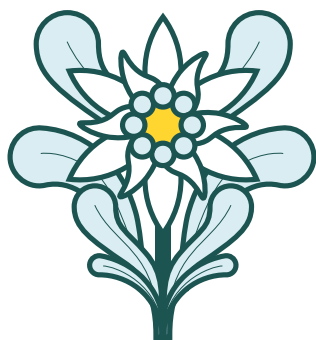




## 1<sup>ER</sup> AOÛT

---

Soupe glacée de courgette de Bremblens  
et ses fleurs farcies à la brousse de brebis, huile de basilic  
ou

Fines tranches de truite saumonée de Chamby marinées,  
légumes grillés et pignons de pin, râpé de citron vert  
ou

Salade d'artichaut et céleri branche,  
foie gras de canard, truffe noire d'été

---

Filet de bœuf d'Avenches légèrement fumé, sauce au poivre 57°  
flambée au cognac, pressé de pommes de terre  
ou

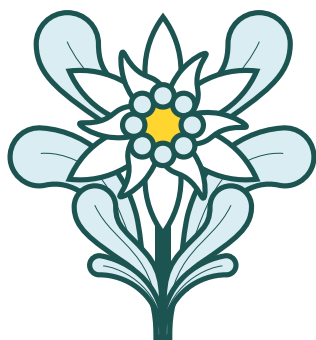
Poitrine de poulet IP-SUISSE confite, pressé de cuisses à la  
sauge, jus de rôti aux tomates confites et olives Taggiasche,  
aubergine violette rôtie  
ou

Filet de féra du lac à la plancha, coulis de poivrons rôtis  
à la broche, fenouil de Florence et chanterelles

---

Poêlée d'abricots au miel et lavande comme un crumble,  
glace yaourt  
ou

Ananas rôti à la vanille de Madagascar, sorbet piña colada  
ou  
Pavlova aux fraises gariguettes et framboises



# AUGUST 1<sup>ST</sup>

---

Chilled Bremblens zucchini soup with its flowers stuffed  
with fresh ewe's cheese, basil oil

or

Thin slices of Chamby salmon trout marinated,  
grilled vegetables and pine nuts, grated lime zest

or

Artichoke and celery salad, duck foie gras,  
black summer truffle

---

Lightly smoked Avenches beef fillet,  
57° pepper sauce flambéed with cognac, pressed potatoes

or

Confit IP-SUISSE chicken breast, chicken thighs with sage,  
roast jus with candied tomatoes and Taggiasche olives,  
roasted purple eggplant

or

Lake Geneva féra a la plancha, roasted bell pepper sauce,  
Florence fennel and chanterelle mushrooms

---

Sautéed apricots with honey and lavender like a crumble,  
yogurt ice cream

or

Roasted pineapple with Madagascar vanilla, piña colada sorbet

or

Gariguet strawberry and raspberry Pavlova