

**Samedi 29 juin 2024**

Collection Belle Couture

Flûtes au sel

Tartelette Bâloise

\*\*\*

Financier aux tomates séchées et artichauds barigoule

Caviar d'aubergines grillées, crème de pequillos flambé au Cognac

Verrine végétale concombre et betterave, mousse céleri et crumble de noix

Mousseline d'avocats à la coriandre, tartare de crabe aux pamplemousses

Feuilleté tiède de noix de Saint-Jacques et loup de mer

Rillette de lapin à l'estragon, pain aux fruits

Effiloché de bœuf en cuisson longue, jus double au pinot noir du Lavaux (chaud)

\*\*\*

Biscuit tendre aux amandes et amaretto

Crème de myrtilles à la mascarpone

Trifle aux fruits frais de saison

Muffins aux pépites et crèmeux arabica

\*\*\*

Boissons

*Vins du domaine Mermetus*

Vin blanc - Les Terrasses de Valérie

Vin Rosé - La vie en rose

Vin rouge - Fleur des Combes

Eau Infusée - Fruits rouges, gingembre frais, citron vert

Café et thé

Servis par Ordannais SA