

Pranzo di Primavera

DOMENICA 11 GIUGNO 2023

Castel de Bois-Genoud

Menu adulti

Entrée

Gaspacho vert de la ferme,
sorbet au basilic de l'Artisan Glacier

(Viande)

Suprême de volaille, mousseline de carottes jaunes, pommes
grenailles confites à la provençale, jus réduit miel et framboise

Ou

(Vegetarien)

Linguini fraîches de la maison Ripieni,
crème de truffe d'été et Sbrinz

Dessert

Café Gourmand

(Panna Cotta fève de tonka, coulis fraise,
financier noisette, mousse chocolat, salade de fruits)

Menu bimbi

Tagliatelles à la sauce tomate maison et parmesan
Tomates, mozzarella et pesto au basilic du jardin
Boule de glace de l'Artisan Glacier à La Conversion

Vin rouge

Nodo D'Amore Rosso, Domaine Farina

Vin blanc

Nodo D'Amore Bianco, Domaine Farina

Castel de Bois Genoud
Rte du Bois-Genoud 36, 1023 Crissier
Grande parcheggio dedicato al ristorante
<https://www.boisgenoud.ch/>