

carte du dîmer d'automne

BRUNCH CULTUREL AU MUSÉE

À composer selon vos envies...

SUCRÉ

Croissant	2
Tarte du jour	5.5
Yaourt à la grec, miel de campagne	5
Miel et confiture artisanale	3.5

SALÉ

Oeuf de la ferme au plat ou dur, condiment nabi	4.2
Oeufs de la ferme brouillés, condiment nabi	8
Trio de fromages, notre sélection et chutney maison	14.5
Lard grillé	6
Rillettes maisons de truite fumée	12
Tofu caramellisé	8
Houmous maison	4.5
Saladine	7

PLATS CHAUDS

Casserolette de pomme de terre, mini-légumes au miel de fleur, sauce au zaatar	29.5
Saucisson vaudois sauté avec des pommes grenailles et des abricots secs moelleux, ail rose confit	27.5
Truite entière, galette dorée de pomme de terre et poireau, demi-fenouil braisé, sauce au piment doux et au thym	34
Filet d'omble, fondue de poireau aux graines de moutarde, Agria, sauce beurre blanc citronné	35.5

Toute commande est accompagnée d'une corbeille de pain artisanal