

LA GRANDE TABLE DES LAUSANNOIS

APÉRITIFS

Falafel façon takoyaki

Aubergines - sarrasin - ail

Brocamole à l'huile de noix vaudoise AOP

Pentathlon de saveurs continentales

Mousse de légumes - fromage de chèvre de Forel
sorgho de Cottens soufflé

Tartare de tomates - olives - basilic et balsamique de pomme
crostini de pain de seigle

AMUSE-BOUCHES

Bao pleurotes fumées et rôties - ketchup au piment de Lilan - coriandre

Saladine de pois chiches grillés - écume au safran d'ici

PLATS

Fregolotto à la courge - tomme - herbes fraîches

Antipasti de légumes du marché au basilic - mozzarella de bufflonne vaudoise
tomates de toutes les couleurs - focaccia artisanale

Laitue romaine grillée - caviar de haricot blanc - pesto de pignons
graines de tournesol - ciboulette - persil

Chou-fleur rôti au sumac - sauce à l'Etivaz et crème de noisettes

DESSERT

Douce rétrospective des précédentes « Grandes Tables »

MIGNARDISES

Des jolis mini-cannelés et encore des jolies pâtes de fruits d'été

Serres de la Ville, les 28-29 et 30 août 2024.