



**FESTIVAL CULINAIRE JORATOIS
DU 26 AVRIL AU 5 MAI 2024**

Du champ à l'assiette aux portes de Lausanne, découvrez le goût authentique du Jorat ; une terre généreuse où six chefs et chefs engagés vous proposent de partager une expérience culinaire exceptionnelle avec les produits de leur terroir et le savoir-faire des artisans et producteurs locaux. Une semaine de délices gastronomiques pendant laquelle 6 restaurants élaborent un menu unique, mettant en valeur la richesse des saveurs du Jorat.

Menu ben ouais

Amuse-bouche



*Raviole farcie
aux rillettes de poulet rôti
Jus corsé et huile verte à l'ail d'ours*



*Bœuf braisé à la bière du Jorat
Purée mousseline
Légumes printaniers*



*Mousse de gruyère Vieux AOP
Chips de poire
et gelée de rhubarbe au piment*



*Parfait glacé au safran
Sirop au miel*

**Menu complet CHF 65.-
Enfant jusqu'à 11 ans CHF 30.-**

Les artisans producteurs du Jorat qui ont participé à la conception de ce menu

Poulet – Ferme des chênes à Corcelles-le-Jorat

Bœuf – Ferme Martin Rod à Ropraz

Pomme de terre – Ferme Ramuz à Ropraz

Légumes et fruits – Ferme Belflori à Moudon

Bière – Brasserie du Jorat à Ropraz

Produits laitiers – Laiterie de Corcelles-le-Jorat

Piment – Pica & Repica à Fey

Safran – Jean-Daniel Cavin à Vulliens

Miel – Valentine Rey et Gabriel Liechti à Ropraz