

MENU SOIREE DES ALUMNI DU 11 JUIN 2024

Restaurant Sardine, Rue de la Barre 5, 1005 Lausanne

Menu "classique"*:

Entrée :

Brioche maison façon hot-dog, croquetas de jambon ibérique panée au panko, ketchup de betterave aux épices, moutarde maison, spaghetti de pommes de terre sautée sauce soja.

Plat :

Ballotine de volaille farcie épinard et pignons, pickles de mûre, tombée d'épinard, millefeuille de pommes de terre à l'estragon, sauce à l'amande blanche, jus corsé au porto.

Dessert :

Vacherin à la fraise, coque en meringue, compotée de fraise au sureau, siphon yaourt, granité raifort, coulis de fraise.

Menu végétarien*:

Entrée :

Cheese&Naan, garni de creamy avocat, siphon au cheddar, pickles de cornichon, radis rose.

Plat :

Asperge verte fumée au bois de cerisier, flambé au chalumeau, jaune d'œuf acidulé, morille farcie, émulsion au charbon végétal, gel de gewürtztraminer, jaune d'œuf déshydraté.

Dessert :

Vacherin à la fraise, coque en meringue, compotée de fraise au sureau, siphon yaourt, granité raifort, coulis de fraise.

** sous réserve de modification*