
MENU BIEN-ETRE WELLNESS MENU

Le Woods propose « un menu bien-être » qui permet de perdre du poids à chaque repas tout en se régalant. Le principe : trois menus concoctés avec des produits drainants et préparés avec délicatesse soulignant chaque saveur. L'indispensable petite pointe d'originalité s'invite dans l'assiette.

Uniquement sur réservation, 24 heures à l'avance, au 022 919 33 33.

*The Woods offers a "wellness menu" that makes you lose weight while feasting.
The principle: three menus concocted with draining products and prepared with a delicacy that emphasizes each flavor.
The indispensable little point of originality is invited in the plate.*

Only upon reservation, 24 hours notice, at 022 919 33 33.

SERVIS AVEC CHAQUE MENU SERVED WITH EACH MENU

Eau minérale citronnée
Lemon mineral water

Tisane de légumes au romarin
Vegetable rosemary infusion

Dessert: Mousse au chocolat à la courgette
Dessert: Chocolate & zucchini mousse

Infusion verveine citronnelle
Lemongrass verbena infusion

CHF 75.-

par personne | *per person*

 Contient des fruits à coques / *Contains nuts*  Végétarien / *Vegetarian*
 Sans gluten / *Gluten free*  Sans lactose / *Lactose free*



* Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels « Fait Maison » et « Ambassadeur du Terroir ».
* *The dishes proposed on these menus are made on the spot from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" label.*

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez informer notre équipe.
Please inform us in case of any food allergy or intolerance.

T.V.A. 7,7% et service inclus | VAT 7.7% and service included | 2019

MENU 1

ENTRÉES | STARTERS

Framboises parfumées au thé vert, myrtilles et groseilles   

Raspberries scented with green tea, blueberries and redcurrant

Pressée de poireaux et d'asperges blanches, purée de citron   

Pressed leeks and white asparagus, lemon puree

PLAT | MAIN COURSE

Noix de St-Jacques pochées, caviar d'aubergine  

Poached scallops, eggplant caviar

MENU 2

ENTRÉES | STARTERS

Eau de fraises parfumée à l'hibiscus et aux fruits rouges   

Strawberry water scented with hibiscus and red fruits

Artichaut poivrade en barigoule   

Braised stuffed tiny artichoke

PLAT | MAIN COURSE

Filet de volaille du Nant d'Avril poché aux épices grillées, épinards  

Filet of poultry from Nant d'Avril poached with grilled spices, spinach

MENU 3

ENTRÉES | STARTERS

Pommes vertes en fine gelée, pochées à la menthe

Green apples in fine jelly, poached with mint   

Salade de copeaux de légumes   

Vegetable shavings salad

PLAT | MAIN COURSE

Filet de sole grillé, risotto végétal de céleri boule  

Grilled sole filet, celeriac vegetal risotto