



BAM saveur

La magie du train et les plaisirs de la table

De Morges à L'Isle, embarquez à bord du train rétro du BAM et dégustez la gastronomie régionale servie par **Claude Joseph et sa brigade de l'Auberge de la Couronne d'Apples**. Après le repas, visite et dégustations au **Moulin-Huilerie de Sévery**. Départ de Morges à 10h55, retour dès 15h25.

Les samedis 17 avril, 8 et 29 mai, 19 et 26 juin 2010

Menu de Printemps :

Pour vous faire patienter

Les rouelles de Courgettes aux Calamars et Tomates

Les lamelles de Cabillaud et petites Crevettes marinées au Citron vert

Les Salades Printanières à l'huile d'Olives relevée de Basilic

Le jarret de Porcelet de Vullierens confit à la Paysanne
Les Haricots verts aux dés de Carottes
Le gratin de Pommes de Terre au Vin blanc et Ciboulette

Le parfait aux Fraises et à la Cannelle
Sur un lit de coulis de Rhubarbe crémé

Le café et son petit four

CHF 85.- par personne, forfait vins CHF 20.- par personne

Les samedis 28 août, 4 et 11 septembre 2010

Menu Classique :

Pour vous faire patienter

La potée de Poireaux et de Lentilles aux petits Lardons

Le filet de Saumon mariné en fines tranchettes
Nappées d'une vinaigrette à l'Ail des Ours
Et les Saladines aux Radis et à l'huile de Noix

La ballottine de Volaille de Reverolle braisée
Et son jus relevé de Romarin

Les feuilles d'Epinards et les Choux verts
La galette de Pommes de Terre aux Oignons

Le Pavé de Chocolat noir parfumé de Café
Et la crème légère

Le café et son petit four

CHF 85.- par personne, forfait vins CHF 20.- par personne

Les samedis 2, 16 et 30 octobre 2010

Menu Chasse :

Pour vous faire patienter

La petite Galantine de Cerf aux dés de Courge acidulés

Le filet de Truite de L'Isle fumé et sa Mousseline
Les Saladines de saison à l'huile de Sésame et Vinaigre de Mangue

La roulade de filet de râble de Lièvre aux Noisettes et petits Lardons

Le Chou rouge aux Aïelles
Les Spaetzli étuvés à l'Ail des Ours

La Génoise à la Raisinée Vaudoise et aux Pommes confites
La Crème double

Le café et son petit four

CHF 90.- par personne, forfait vins CHF 20.- par personne

Les samedis 6 et 20 novembre 2010

Menu Plaisir :

Pour vous faire patienter

La soupe de Courge aux petites Ecrevisses

Le marbré de Foie gras de Canard et Lapereaux au Marsala
Les Salades de Rampon et Juliennes de Radis à l'huile du Moulin

La pièce de Bœuf « Lo Bão » rôtie au Vin de Gamay

Les Brocolis aux Amandes
La Pomme Macaire à la Ciboulette

La Tarte fine aux Pommes et Noisettes
Couronnée de crème Chiboust au Calvados

Le café et son petit four

CHF 98.- par personne, forfait vins CHF 20.- par personne



Réservations et informations:



Transports de la région Morges/Bière/Cossonay - Av. Riond-Bosson 3, 1110 Morges 2

Tél.: +41 (0)21 811 43 43 - info@mbc.ch - www.lavoiedessens.ch

BAM Saveur est également disponible en formule privée sur mesure.