



L'automne à Chivrageon

Préambule

Bienvenue aux Jardins de Chivrageon,

Sur les hauteurs d'Aubonne, là où la terre rencontre le ciel, notre microferme cultive plus de 250 variétés de légumes, fruits et plantes aromatiques selon les principes de l'agriculture naturelle.

Fondés en 2017, les Jardins de Chivrageon sont nés du désir de renouer avec le vivant et de proposer une cuisine enracinée dans son terroir.

Ici, chaque légume raconte une histoire, chaque plat est une rencontre entre la nature et la main qui la cultive. Nous vous invitons à découvrir notre univers, où la graine devient assiette et où chaque bouchée célèbre la vie.

Bienvenue chez nous,

Raphaël

Co-créateurs

La vie s'épanouit à Chivrageon grâce au travail passionné de notre équipe :

Jeannette

Charlotte

Antoine

Daniel

Sébastien

Pour vous accompagner à table :

Coline

Julie

Mélissa

Marcos

Raphaël

Tous les prix sont en francs suisses (CHF) incluant la TVA (8,1%). Nous accommodons vos allergies et intolérances avec plaisir, adressez-vous à notre équipe.

Découverte en 5 actes

98.- par personne

48.- accord en 4 verres de vins (1dl)

35.- accord sans alcool en 4 verres (1dl)

ACTE 1

Mises en bouche et en appétit.

Dans l'esprit d'un Oryoki : miso et variations.

Tableau de saison - récoltes du jour en 5 saveurs.

Cave Clair Obscur - Bulles de Chasselas 2023

Foin torréfié et pomme gravenstein

ACTE 2

La feuille de courgette comme un dolma, farcie de ses propres tiges croquantes, derniers légumes d'été compostés comme une ratatouille, tofu soyeux et jus de courgette corsé.

Inter Cellar - Chasselas nature 2022

Cerises comme un câlin

ACTE 3

Constellation végétale servie en triptyque.

Tomates cerises 'bonbons', comme un concentré de l'été, marinées tout en douceur au vinaigre de fleurs de sureau et rafraîchies à l'aneth. La tomate confite sur une feuille de figuier et oignon cuit à l'unilatérale. Enfin, le céleri fumé accompagné d'une délicieuse purée à la carotte caramélisée.

Adrian Hartman - Pinot Noir 2022

Comme une saveur de coco

ACTE 4

Plongée dans notre terroir à travers le blé de Francis Jaggi magnifié en fines pâtes à la courge. Tout en gourmandise, la sauce 'courgeonara' accompagnée de pleurotes de Saint George.

ACTE 5

Prunes moelleuses grillées, mousse à la verveine citronnée, glace à la sauge ananas et sarrasin croustillant.

Tisane des Jardins et boîte à intentions

Domaine La Colombe - La grive 2022

Fraise parfumée aux 3 géraniums

Prélude

Pour accompagner une boisson et profiter de Chivrageon, nous vous proposons quelques bouchées à partager pour l'apéritif.

LA TARTINERIE

16.-

Crudités fraîchement cueillies, légumes en saumure façon 'Pao Cai', pain 'Jean-Claude Levaindredi', accompagnés de notre houmous de soja et notre tomatade.

Boissons pour débiter

LE PRÉAMBULE 9.-

Quoi de mieux que des bulles pour célébrer la vie !
Un chasselas tout en fraîcheur avec des notes
d'agrumes, dans l'esprit d'un prosecco.

KIR FAÇON CHIVRAGEON 16.-

La rencontre du préambule et notre sirop
gourmand prune-basilic 'citron'.

PÉTILLANT DE SUREAU 9.-

Léger, frais, comme un câlin dans un verre avec
moins de 5% d'alcool.

FRESITA 9.-

La fraise de cet été, pétillante et acidulée, feuilles
oxydées comme un thé et parfum de verveine.

COCKTAIL ROSEMARIN 10.-

Un voyage sensoriel d'un pétale de rose qui
rencontre le romarin.

Supplément vieille prune : + 7.-

Prémices

TOMATES CERISES 24.-

Mondées avec amour puis marinées tout en douceur au vinaigre de sureau, saisies dans leur propre jus, parfum d'aneth, croustillant aux graines de lin.

POIREAUX 21.-

Pochés dans un dashi végétal sur un mijoté alliacé au persil, condiment concentré aux tomates séchées, sauce estivale aux prunes.

CÉLERI FUMÉ 22.-

Finement tranché, accompagné d'une délicieuse purée de carottes caramélisées, racines croquantes et inflorescences d'ail des ours.

Plénitude

COURGEONARA 35.-

Plongée dans notre terroir à travers le blé de Francis Jaggi magnifié en fines pâtes à la courge. Tout en gourmandise, la sauce 'courgeonara' accompagnée de pleurotes de Saint George.

TOMATES AUTOMNALES 33.-

Tomate gorgée de soleil et de la douceur estivale, confite sur une feuille de figuier, oignons cuits à l'unilatéral, lupin moelleux, fenouil croquant et jus réduit au fenouil.

DOLMA DE COURGETTE 32.-

La feuille de courgette comme un dolma, farcie de ses propres tiges croquantes, derniers légumes d'été compotés comme une ratatouille, tofu soyeux et jus de courgette corsé.

Epilogue sucré

PRUNES VAUDOISES 17.-

Cueillies à pleine maturité puis légèrement déshydratées, enfin grillées ; mousse à la verveine citronnée et sorbet à la sauge ananas.

POMMES 18.-

Cuites en cocotte avec du foin, accompagnées d'une crème au foin torréfié, la graine de courge en textures : entière, en huile et en sorbet comme un goût de pistache.

SORBETS MARAICHERS 6.-

Par boule

Cucurbita - Graines de courge

Ocimum basilicum - Basilic

Salvia Elegans - Sauge ananas

Notre écosystème

Nous ne faisons pas de concession sur l'agriculture biologique, c'est pourquoi nous sommes labellisés Bio Suisse.

Nous croyons en l'autonomie plus que l'autarcie. Pour permettre de faire vivre les Jardins, nous collaborons avec des amis et collègues de la région qui cultivent les aliments que nous n'avons pas à Chivrageon. Ceux-ci partagent nos valeurs et sont également porteurs du bourgeon bio.

L'authentique par Gérald Huber, notre voisin

Francis Jaggi à Coinsins

Le Grenier à Etagnières

Madame Kim à Coinsins

Le Potag'Œx à Château d'Œx

Le Domaine des Biolettes par Gilles Roch à Ballens

Domaine de Roveray à Aubonne

Notre travail

Retrouvez nos légumes au self-service situé au niveau du Parking 1, ouvert sept jours sur sept. Vous y retrouverez nos produits ainsi qu'une sélection des produits de la région issus de notre écosystème. Continuez votre expérience en découvrant la self-visite au coeur de nos champs.

La fermentation est un pilier de notre cuisine que nous partageons à travers différents ateliers :

- Initiation à la lactofermentation
- La fermentation pour les passionnées et les professionnels
- Le pain au levain
- Fabriquer son miso
- Boissons fermentées : kéfir, kombucha et sodas - en collaboration avec Matière Brute

Inscriptions et informations complémentaires sur notre site internet : www.j-d-c.ch

Vous souhaitez organiser un événement à Chivrageon ? Nous sommes à votre écoute et nous vous accompagnons afin de co-créeer un moment magique sur mesure !