



Le printemps 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

Marion

Pour vous accompagner à table :

Zoé

Mathis

Alexandra

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.

Balade légumière en 5 actes

98.- par personne

49.- accord en 4 verres de vins (3,5 dl) ou au verre

39.- accord sans alcool en 4 verres (1dl) ou 11.- / verre

ACTE 1

Dans l'esprit d'un Oryoki : miso affiné dans nos caves, légume tout juste sorti de terre

Tableau de saison - récolte du jour en 5 saveurs

Aurel Morf - Orange Morf

'I Fig good' - figue, romarin, feuille de figuier

ACTE 2

Pain au levain 'Jean-Claude', huile de colza

Pois mange-tout croquants parfumés aux fleurs de sureau, fraises vertes croquantes et acidulées, sauce mijotée avec amour aux aubergines

Javet & Javet - Sauvignon 2022

'Une rose est une rose' - rose, feuille de framboisier, cassis

ACTE 3

Constellation végétale servie en triptyque :

Asperges cuites par le froid, inflorescences d'ail
des ours et extraction d'asperges au raifort

Fenouil poché au laurier, fanes extraites dans un
bouillon infusé à la livèche et au combawa

Poireau fumé à la levure grillée, parfum
d'estragon

Cru de l'Hôpital - Pinot Noir

'Cherie' - Cerises et noyaux

ACTE 4

Dernière escale salée autour du gnocchi, cueillette
à la dérobee, sauce aux graines de tournesol

ACTE 5

Fraise de plein champ imprégnée dans son
propre jus, senteurs de thym et sorbet botanique

Tisane des Jardins et intentions

Domaine La Colombe - La Grive 2022

'Fresita' - fraise, thé de feuilles de fraisier

Boissons pour débiter

MÉTHODE TRADITIONNELLE 15.-

Quoi de mieux que des bulles pour célébrer l'amour et la vie ? Un Pinot noir de chez nous qui a tout des grands !

KIR FAÇON CHIVRAGEON 16.-

La rencontre de la Méthode traditionnelle de l'Abbaye de Mont et notre sirop gourmand prune-basilic 'citron'.

PETILLANT DE SUREAU 8.-

Un Chasselas bien de chez nous de l'Abbaye de Mont à Mont-sur-Rolle

GRAVENFOIN 9.-

Elixir signature des Jardins : infusion de foin torréfié assemblé à la pomme Gravenstein pétillante.

AGRUMERIE 12.-

Un mélange détonnant d'agrumes suisses au millet et au laurier.

Supplément gin : + 6.-

Propositions au verre

MÉTHODE TRADITIONNELLE 15.-

Quoi de mieux que des bulles pour célébrer l'amour et la vie ? Un Pinot noir de chez nous qui a tout des grands !

KIR FAÇON CHIVRAGEON 16.-

La rencontre de la Méthode traditionnelle de l'Abbaye de Mont et notre sirop gourmand prune-basilic 'citron'.

COLOMBE BLANCHE 8.-

Un Chasselas bien de chez nous de l'Abbaye de Mont à Mont-sur-Rolle

ROSEMARIN 9.-

Assemblage signature sans alcool de Chivrageon mélangeant différentes strates de romarin et de rose.

COCKTAIL 9.-

Un
Supplément gin : + 7.-

Prémices

GOURMANDISE DE POIS 23.-

Pois mange-tout croquants parfumés aux fleurs de sureau, fraises vertes croquantes et acidulées, sauce mijotée avec amour aux aubergines.

TABLE VIVANTE 21.-

Le temps d'une cueillette, découvrez les pousses et les légumes des Jardins accompagné d'un délicieux bouillon au miso affiné dans nos cave.

ASPERGES BLANCHES 25.-

Asperges blanches cuites par le froid afin de préserver tout leur arôme, inflorescences d'ail des ours de ce printemps, extraction d'asperges au raifort.

Plénitude

FENOUIL PARFUMÉ 32.-

Fenouil poché au laurier, fanes extraites dans un bouillon infusé à la livèche, parfum d'agrume 'combawa' de Borex. Orge mijoté au jus corsé.

POIREAUX GRILLÉS 30.-

Poireaux fumés servis avec une sauce à la levure grillée, estragon frais et orge mijoté au jus corsé.

CUEILLETTE DE TERRE 35.-

Dans l'esprit d'un gnocchi, pommes de terres rôties, cueillette à la dérobee, sauce veloutée aux graines de tournesol

Epilogue sucré

FRAISES PUR JUS 17.-

Fraises mûries avec vue sur le lac, marinées dans leur propre jus concentré, parfums de thym, sorbet botanique

ROSES POMME 19.-

Pomme rôtie entière au foin, portée par un condiment à la prune et à la rose et un gâteau moelleux parfumé

SORBETS BOTANIQUES 6.-

Par boule

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

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.

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

- Initiation à la lactofermentation
- La fermentation pour les passionnés 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 !