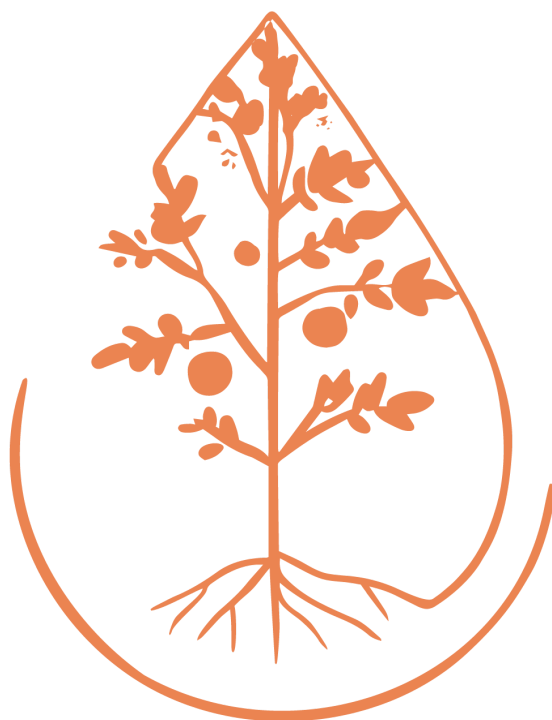




La vie à Chivrageon

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)

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

ACTE 1

Dans l'esprit d'un Oryoki : miso affiné dans nos caves, radis miso-suke, mélisse

Tableau de saison - récolte du jour en 5 saveurs

Aurel Morf - Orange Morf

'I Fig good' - figue et maïs torréfié

ACTE 2

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

Aubergine moelleuse passée à la braise pour lui apporter de subtiles notes fumées, condiment à la tomate séchée gorgée de soleil et inflorescence d'ail des ours

Weine Liesch - Sauvignon 2024 Graubünden

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

ACTE 3

Constellation végétale servie en triptyque :

Faradole légumière grillée et cuite au foin, jus
'carabistouille' à la moutarde

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

Salade 'Iceberg' imprégnée à la verveine, oignon
'Ishikura' brûlé puis poché, parfums de sureau

Cru de l'Hôpital - Pinot Noir 2024

'Cherie' - Cerises et romarin

ACTE 4

Dernière escale salée autour du blé ancien
'Senatore Capelli', cueillette à la dérobée, jus corsé

ACTE 5

Cerises gourmandes aux senteurs d'amande
amère, madelein au thym et sorbet sauge-ananas

Tisane des Jardins et intentions

Abbaye de Mont - Préambule

'Fresita' - fraise, thé de feuilles de fraisier

Plénitude estival

Entrée : 24.- | Plat : 34.-

Toutes nos compositions de saisons peuvent être choisies comme entrée ou comme plat. Chaque assiette est accompagnée d'orge de la Ferme de l'Authentique, notre voisin, mijoté au jus corsé.

AUBERGINE MOELLEUSE

Aubergine moelleuse passée à la braise pour lui apporter de subtiles notes fumées, condiment à la tomate séchée gorgée de soleil et inflorescence d'ail des ours.

FARANDOLE MARAICHÈRE

Tableau vivant de nos légumes de plein champ grillés et cuits au foin accompagnés d'un délicieux jus 'carabistouille' à la moutarde

FENOUIL PARFUMÉ

Fenouil délicatement poché dans son propre jus, servi avec un bouillon gourmand à la livèche et au combawa.

‘ICEBERG’ VÉGÉTAL

Salade ‘Iceberg’ imprégnée à la verveine, accompagnée d’un oignon frais ‘Ishikura’ brûlé, parfums de fleurs de sureau et condiment herbacé au persil et à l’huile de noisette

BLÉ ANCIEN MAGNIFIÉ

Blé ancien ‘Senatore Capelli’ en délicieuse pâtes faites à la main, cueillette à la dérobée et jus corsé

Epilogue sucré

CERISES AU THYM 19.-

Cerises gourmandes aux senteurs d’amande amère, madelein au thym et sorbet sauge-ananas

BAIES ROSES 19.-

Baies de variétés anciennes, portées par un condiment à la prune et à la rose, gâteau croustillant parfumé et sorbet graines de courge

SORBETS BOTANQUES 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 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 !