

## Notre carte



*« Dans nos cuisines, nous travaillons avec des produits régionaux de grande qualité.*

*Nos viandes proviennent d'une boucherie artisanale, nos fruits et légumes sont fournis par un réseau de maraîchers locaux. Les produits de la mer que nous servons sont issus d'une pêche responsable et notre pain est fabriqué par un artisan boulanger.*

*Je vous invite à partager le temps d'un repas mes créations et mes inspirations de saison »*

*Matthieu Poux, Chef de Cuisine*

Suivez-nous et partagez votre expérience sur Facebook  (@lArdoiseduCarlton) et Instagram  (#carltonlausanneboutiquehotel #lardoiseducarlton)

*« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maisons établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GatroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »*

