

# Crustacés et poissons de mer

REPAS ACCORD METS-VINS  
AVEC ACCOMPAGNEMENT MUSICAL

Le 3 Décembre 2020 à 19h  
au Domaine La Capitaine



## Cocktail Musical

### APERITIF

- \* Huîtres de la maison Gillardeau  
& Saumon fumé d'Ecosse

**Sauvignons gris 2018**

- \* Espuma de potimarron et noix de  
Saint-Jacques rôties

- \* Ceviche de daurade aux herbes  
fraîches, citron vert et huile de noisettes  
Mousseux de topinambour

**Johanniter 2018**

**PRIX : 190.-**

Vins, eau minérale  
et café compris

## Menu Assis

### ENTREE

Pressé de homard, céleri pomme et pomme  
granny

Réduction d'orange et vanille Bourbon

**Chardonnay 2018**

### PLAT

Filets de sole « Petit bateau » snakés  
Léger risotto aux dés de potimarron confits  
Réduction de Pinot gris aux pistils de safran

**Sauvignon gris 2018**

### TROU DU MILIEU

La fraîcheur pêche de vigne et  
**Grappa 2012 du Domaine La Capitaine**

### FROMAGES

Mont d'Or au siphon et fruits des mendiants

**Gamaret-Merlot 2018**

### DESSERT

Carpaccio d'ananas, sorbet mojito et  
tuile croustillante aux amandes

**Vengeance Tardive 2018**

## RESERVATION

info@lacapitaine.ch  
www.lacapitaine.ch  
022 366 08 46

## ADRESSE

En Marcins 2  
1196 Gland  
Suisse

