

Menu Accord Mets-Vins - Chasse

du 8 novembre 2019

Menu à Chf 190.-
(Vins, eau minérale, café compris)

Mise en bouche

Velouté de bolets
Salpicon de faisan à la ricotta
Chardonnay

୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨

Première entrée

Petit pâté chaud de sanglier
Confit de coings au vinaigre de Xérès
Pinot Noir Vieilles Vignes

୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨

Deuxième entrée

Raviole de courge Muscade au foie gras de canard poêlé
Réduction d'une Bordelaise
Johanniter

୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨

Plat

Médaille de cerf basse température aux aïelles
Pomme au safran et spätzlis
Merlot – Collection Agénor

୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨

Fromage

Fromage le St George aux piments
Au choix: Gamaret-Merlot ou Chasselas 1^{er} Grand Cru

୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨

Dessert

Bavaoise de potimarron au pain d'épices
Poire confite à la vanille et sa glace
Muscat sans sulfite

୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨ ୨

Mignardises pour le café