

Menu Accord Mets-Vins – Tout Truffe du 28 novembre 2020

Menu à Chf 190.-

(Vins, eau minérale, café compris)

Mise en bouche

Petite mousse de fondue moitié moitié truffée au siphon

🍷

Première entrée

*Carpaccio de veau suisse truffe blanche tuile craquante truffe noire du jura
Pinot Noir 2019*

🍷

Deuxième entrée

*Cannelloni de Foie gras truffé émulsion tiède de topinambour
Johanniter 2019*

🍷

A mi-parcours

Réduction de coing en sorbet à l'azote

🍷

Plat

*Cochon de lait Vaudois en trois cuissons jus truffé risotto Carnaroli à la truffe de
bourgogne mousseline de potiron et Burrata Vaudoise légèrement crémeuse
Gamaret-Merlot 2019*

🍷

Fromage

*Tartine de Vacherin Mont d'or Suisse
Sauvignon Gris 2019*

🍷

Dessert

*Macaron truffe noire, rochet chocolat à la truffe, mini baba sirop truffé vanillé
infusion au rhum
Muscat sans sulfites*

demeter

Biodynamique par nature.

BIOSUISSE

Famille Reynald Parmelin - Vigneron-Encaveur - En Marcins 2 - 1196 Gland/Begnins (VD) – Switzerland
Tél. +41 (0)22 366 08 46 - www.lacapitaine.ch - info@lacapitaine.ch

