



PLATEAUX-REPAS DE PRESTIGE (30)
SAMEDI 21 NOVEMBRE

AMUSE-BOUCHE

Tartare de gambas, mangue et citron vert, sarrasin façon taboulé

ENTREE

Crèmeux de courge aux parfums de truffe blanche, agnolotti d'un effiloché de sanglier

POISSON

Biscuit de brochet, jus d'une bisque réduite, grain de caviar

VIANDE

Suprême de volaille des fermes de Troinex au beurre de truffe sous la peau, risotto de pdt et blette

DESSERT

A la façon d'un pavlova, marron et meringue de gruyère
Mignardise

75.- CHF

SELECTION DE VINS POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU

Iconique Pinot Noir 2015 – Nouvelle Wine 35.- CHF

Empreinte Rouge – Nouvelle Wine 16.- CHF

Dôle 2019 – Domaine Gérald Besse 30.- CHF

Gamaret 1^{er} cru 2018 – Domaine de Beauvent 35.- CHF

Maranges blanc 1^{er} cru « le Fussièrè » - Bachelet – Monnot 2016 70.-CHF

Meursault (Blanc) « Les Criots » - Domaine Ballot – Millot 2017 80.- CHF

Santenay rouge 1^{er} cru Grand Clos Rousseau 2016 60.- CHF

Commandez avant vendredi 20/11/20 midi au 022 784 30 66, info@lachaumiere.ch ou par message au 079 820 56 49