

MENU DINER ŒNOLOGIQUE

26 JANVIER 2022

Château de Ferrand

Apéritif

Beurre noir au citron noir d'Iran & crackers

Amuse-Bouche

Foie gras, clémentine, vanille & grué de cacao, brioche toastée
Le Différent 2016

Entrée

Panais en différentes textures, râpée & jus de truffe noire
Le Différent 2017

Poisson

Noix de st jacques rôties, betterave confite au vinaigre de grenade
& citron jaune, copeaux de légumes racines
Château de Ferrand 2012

Viande

Bœuf Angus fumé cuit à basse température, crémeux & topinambours au sel,
vinaigrette aux noix & oyster leave
Château de Ferrand 2016
Château de Ferrand 2015

Dessert

Chocolat Orfève, mousse & crémeux chocolat Ignacio, glace chocolat Quillabamba
Château de Ferrand 2015

CHF 155.- par personne

