



SOIRÉE SPÉCIALE ACCORD METS ET VINS

DATE: Jeudi 30 avril

ACCUEIL: dès 18h00

DÉBUT DE L'ÉVÉNEMENT / APÉRITIF : 18h30

FORMAT: Menu gastronomique 4 plats – 6 vins, accords mets & vins

PRIX FORFAITAIRE: CHF 180.– par personne

APÉRITIF

Planchettes de viandes et feuilletés maison

ENTRÉE

Velouté de topinambours au sirop d'érable, éclats de noisettes et cerfeuil frais

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf Rossini, jus réduit à la truffe
Mousse de topinambours au miel de sapin, légumes braisés au beurre

FROMAGE

Sélection de Gruyère de la Laiterie du Mouret

DESSERT

Déclinaison d'agrumes, crème légère au miel de la région et safran,
coulis de citron vert, tuile aux zestes d'orange

Les plats principaux végétarien

Au choix

Fiorelli aux bolets de Pastificio Olivieri, crème onctueuse aux champignons des forêts

ou

Compressé de légumes anciens, jus végétal aux épices, panisse aux herbes
et mousse de betterave acidulée

VINS DÉGUSTÉS (sélection Maison Bernard Magrez)

Château La Tour Carnet – Blanc

Château Les Grands Chênes – Rouge

Château Clos de Sérénité – Pomerol – Rouge

Mes Cinq Pépites de Bernard Magrez – Rouge

Château Pape Clément – Blanc

Sauternes Premier Cru Classé – Clos Haut-Peyraguey

HÉBERGEMENT

Il est également possible de louer des chambres à l'Auberge Aux 4 Vents.

Les réservations peuvent se faire directement par e-mail, selon disponibilités à info@auberge4vents.ch

INFOS & RÉSERVATIONS

+41 26 321 56 00

info@auberge4vents.ch