

Wine and Dine 19 octobre 2021

Gaspacho de courge et sa chiffonnade de choux Pak Choi pimenté
Minis cubes de terrine de veau
1dl. Chardonnay/Sauvignon blanc « Impuro »

Filet de truite du Doubs à l'unilatérale poireaux au foin beurre au GIN BFM
1dl. Barbera d'Alba « Elena »

Tartare de veau aux pignons de pin et huile de truffe
1dl. Piemonte Rosso « ERRE »

Médallions de chevreuil à la sauce fleur de sureau
Spätzlis maison
Garnitures de chasse
1dl. Barolo « Audace »

Trilogie de fromage de la région au miel des Franches Montagne
Pain au noix
1dl. Langhe Rosso « Enrico 1° »

Pomme confite farcie à la mousse caramel beurre salé
Coulis de fruits rouge et éclats de marrons
1dl. Moscatto d'Asti « Solatio »

Vins offerts !
Début du repas 19h
Réservation obligatoire

En collaboration avec :

72.-

