



# CHÂTEAU JALAVAUX



## Amuse bouche

Déclinaison d'asperges de Salavaux crues & cuites  
Vinaigrette d'herbes du jardin  
Variation von rohen & gekochten Salavaux-Spargeln  
Vinaigrette aus Gartenkräutern

Œuf parfait de Saint Aubin  
Chou fleur | Morilles | Pain grillé  
Perfektes Ei von Saint Aubin  
Blumenkohl | Morcheln | gegrilltes Brot

Filet d'agneau rôti aux herbes du jardin  
Texture d'agria au thym citronné  
Fenouil de la ferme braisé | Réduction de pinot noir  
Gebratenes Lammfilet mit Gartenkräutern  
Mousseline von der Agria Kartoffel mit Zitronenthymian  
Geschmorter Fenchel vom Bauernhof  
Pinot Noir-Reduktion

Fromages de notre région  
Lokale Käseauswahl

Meringue crème double  
Rhubarbes confites | Gel Hibiscus  
Meringue Doppelrahm  
Kandierter Rhabarber | Hibiskus-Gel

Menu 3 plats 3 Gang Menü  
95.-

Menu 4 plats 4 Gang Menü  
115.-

Menu 5 plats 5 Gang Menü  
130.-

# CHÂTEAU JALAVAU



## CARTE BLANCHE ÜBERRASCHUNGS MENU

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE TOUS LES SOIRS ET LE  
DIMANCHE MIDI PAR LE MENU CARTE BLANCHE DE  
NOTRE CHEF DE CUISINE PHILIPPE BOUTEILLE ET  
SON ÉQUIPE.

LASSEN SIE SICH JEWEILS AM ABEND UND AM  
SONNTAGMITTAG VOM MENÜ CARTE BLANCHE  
UNSERES KÜCHENCHEFS PHILIPPE BOUTEILLE UND  
SEINEM TEAM ÜBERRASCHEN.

MENU À 3 PLATS  
3 GANG MENÜ  
90.-

MENU À 4 PLATS  
4 GANG MENÜ  
115.-

MENU À 5 PLATS  
5 GANG MENÜ  
130.-