



CHÂTEAU JALAVAUX

Entrées Froides Kalte Vorspeisen

Légumes en vinaigrette aux herbes
Carpaccio de poissons aux agrumes
Assortiment de charcuterie du pays
Hummus du village à tartiner
Saisongemüse mit Vinaigrette und Kräutern
Carpaccio vom Fisch mit Zitrusfrüchten
Charcuterie vom heimischen Trockenfleisch
Hummus aus dem Dorf

Entrées Chaudes Warme Vorspeisen

Sphères de Mont-Vully, mayonnaise pimentée
Risotto crémeux au mascarpone
Blanquette de cabillaud & oignons glacés
Sphères (Käsekugel) du Vully, pikante Mayonnaise
Cremiges Risotto mit Mascarpone
Kabeljau-Blanquette mit glasierten Zwiebeln

Sorbet vin nature

Plats Principaux & Accompagnements Hauptgänge & Beilagen

Joues de cochon braisées au jus
Bœuf bourguignon mijoté
Suprême de volaille du Seeland rôti
Im Ofen geschmorte Schweinebäggli im Jus
Rinds-Bourguignon aus dem Schmortopf
Gebratene Geflügelbrust aus dem Seeland

Polenta du village
Fricassée de légumes de saison
Mousseline d'agria à l'huile fumée
Polenta aus dem Dorf
Variation vom Saisongemüse
Mousseline von der Agria Kartoffel mit geräuchertem Öl

Buffet de fromages de la région Regionales Käsebuffet

Dessert

Panna Cotta aux fruits exotiques & Coulis
Panna Cotta mit exotischen Früchten & Fruchtcoulis



DOMAINE

SAINT-SÉBASTE



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT

Accompagnement de vins Weinbegleitung.

Apéro

Pet-Nat 2023, Domaine Saint-Sébastien

Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

Alloy, Chasselas 2020 + 2022, Cru de l'Hôpital

Entrées Chaudes / Warme Vorspeisen

*Sauvignon Blanc Orange 2022, Domaine Saint-Sébastien
Claret, Rosé 2022, Cru de l'Hôpital*

Plats Principaux / Hauptgänge

*Divico Nature 2023, Domaine Saint-Sébastien
Pinot Noir Nature 2022, Domaine Saint-Sébastien*

Fromages / Käse

*Beurot, Pinot gris 2022, Cru de l'Hôpital
Noirien, Pinot noir 2022, Cru de l'Hôpital*

Dessert

Traminer Naturel 2021, Cru de l'Hôpital