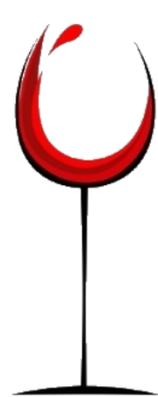


Samedi 10 décembre 2022 à 19 heures

 **WINE
& DINE**

Autour de la truffe

**VINS DU DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER
PRÉSENTÉS PAR GILLES BESSE**

Bouchées apéritives
Fendant Saint-Séverin, 2019



Praline de foie gras, caille
Topinambour et « Mélano », gelée au Cynar
Amigne de Vétroz 2 Abeilles, 2020



L'œuf Bio de Blonay à 63°C
Célerisotto, colonnata, Reggiano et « or blanc d'Alba »
Pinot Noir du Clos de la Couta, 2019



Carré de veau de la Gruyère à 55°C puis grillé
Ris croustillant, jus diamant noir
Pomme soufflée et racines
Cayas, 2019



Brillat-savarin truffé par nos soins
Mesclun à l'huile du Piémont
Arvine Réserve, 2019



Poire pochée « violine », crèmeux violette
Déclinaison de chocolats de Madagascar
Mitis Amigne de Vétroz, 2017

NOS PARTENAIRES

*good wines
are made
by good peeps*

CUT THE MIDDLEMAN WINE NÉGOCE

Romain ARNAUD, fondateur et propriétaire

Route de Bramois, 42
CH-1967 Bramois
SUISSE

+41 79 953 24 21
rarnaudmarcon@gmail.com
@sommCTMWN

DOMAINE

Jean-René Germanier

BALAVAUD

**VINS DU DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER
PRÉSENTÉS PAR GILLES BESSE**



CTMWN



DOMAINEJEANRENEGERMANIER



#MODERNTIMESHOTEL



MODERN TIMES HOTEL

Modern Times Hotel | 1806 Blonay-St-Légier
Réservations 021 925 22 22 | www.moderntimeshotel.ch