

Samedi, 8 décembre 2018 dès 19h00

# WINE & DINE

## Autour de la truffe Vins du domaine Louis Bovard

Présence exceptionnelle de Monsieur Louis Bovard

### Apéritif

Chasselas, Saint Saphorin "Le Méridien" 2017

### Mise en bouche

Raviolo de foie gras, consommé de canard  
Et truffe noire du Périgord

Eppesses Grand Cru Sauvignon "Buxus" 2016

\*\*\*

Minute de St-Jacques, œuf surprise et truffe blanche d'Alba

Calamin Grand Cru "Ilex" 2017

\*\*\*

Filet mignon grillé et joue de veau confite à la truffe noire  
Arancini, légumes oubliés et copeaux

Dézaley Grand Cru "Médinette" 2015

Et Eppesses "La Pressée" 2017

\*\*\*

Brillat-savarin truffé Maison, salade folle et céleri

Dézaley "Grande Cuvée" 2016

\*\*\*

Truffon Guanaja, crèmeux gianduja et noisettes

Chenin Blanc "Phlox" 2016



CHF 139.00 par personne

*(Vins & mets compris)*

Sur réservation

[www.moderntimeshotel.ch](http://www.moderntimeshotel.ch) – 021 925 22 22 – [info@moderntimeshotel.ch](mailto:info@moderntimeshotel.ch)