

Samedi, 30 novembre 2019 à 19h00

 **WINE
& DINE**

**AUTOUR DE LA TRUFFE
VINS DE COURONNÉS DE LA FÊTE DES VIGNERONS**

Apéritif

Cure d'Attalens Grand Cru 2018, Chasselas, Chardonne Lavaux AOC
Cure d'Attalens Rouge Grand Cru 2018, assemblage rouge, Chardonne Lavaux AOC

Mise en bouche

Saint-Jacques rôtie dans sa coquille
Ratte du Touquet et truffe Mélando
Viognier Cure d'Attalens Grand Cru 2018, Viognier, Chardonne Lavaux AOC

L'œuf à 63°C

Colonnata, Reggiano et or blanc d'Alba
Clos des Rennauds Grand Cru 2017, Chenin blanc, Yvorne Chablais AOC

Cœur de filet de bœuf mûré 6 semaines au beurre de truffe, puis grillé
Servi comme un Rossini, déclinaison de légumes racines
Clos du Rocher Grand Cru Rouge 2017, Merlot Cabernet Sauvignon Syrah, Yvorne Chablais AOC

Vieux Gruyères, mangue et maniguette
Clos du Rocher Grand Cru, Chasselas, Yvorne Chablais AOC, millésimes 2018 et 2011

Poire caramélisée, miel du pays, crème double glacée et poivre blanc
Doral Passerillé 2017, Doral, Yvorne Chablais AOC

CHF 149.00 par personne

(Vins & mets compris)

Sur réservation

www.moderntimeshotel.ch – 021 925 22 22 – info@moderntimeshotel.ch