CASTEL d'UVRIER
LA TABLE GOURMANDE

PRÉSENTE

Délices de la Saint-Valentin

Le jeudi 14 février 2019

Panna cotta à la moutarde à l'ancienne
Émulsion de choux rouges macérés

Heida Chapitre 2017, Les Domaines

—

Pavé de lieu noir et julienne de yuzu à la vapeur
Crémeux d'épinards et côtes de bette
Petits pois à la menthe et champignons de hêtre blanc snackés
Huile d'herbettes

Petite Arvine 2015, Les Titans

—

Filet de veau en cuisson lente
Sauce foie gras « ROUGIÉ » parfumée à l'armagnac
Gnocchis à la sauge fraîche et jus de veau
Poêlée de minis légumes au beurre

Pinot Noir Tournelette 2015, Crus des Domaines

—

Farandole de douceurs en cinq parfums et textures différentes

Grains de Malice 2010, Maître de Chais

Café, thé & mignardises

Tarif: CHF 100.– / personne, sans les vins
CHF 125.-/ personne, vins compris
Réservation par téléphone au 027 203 22 53

Le prix indiqué s'entend en francs suisses et TVA incluse.

CASTEL d'UVRIER
LA TABLE GOURMANDE

NOS PROCHAINES *soirées à thème*

Découvrez
les moments gourmands
de notre chef
Bruno Toppazzini
14 POINTS GAULT&MILLAU

Jeudi 7 mars 2019
Jeunes pousses et pâtes fraîches revisitées par Bruno.

—

Jeudi 4 avril 2019
Saveurs de Saillon à l'honneur. L'asperge dans tous ses états.

—

Jeudi 9 mai 2019
Brouillés, rôtis, les oeufs seront mes alliés pour cette soirée.

T. +41 27 203 22 53
castel@provins.ch