



Laissez-vous emporter dans un monde
de saveurs et de privilèges.



BUSINESS LUNCH

*Tous les midis, le Castel vous propose
son menu d'affaire, selon le marché.*

Entrée, plat et dessert :

CHF 49.-.



Menu de saison

Amuse-bouche

Crépiau au fromage blanc et Nuoc man,
Dés de cœur de saumon fumé et œufs de truite,
Filet de crème acidulée

1^{ère} Entrée

Velouté de céleri rave,
Choux frisés farcis à la mousseline de ris de veau

2^e Entrée

Spaghetti de blé complet au homard,
Poêlée de fèves et ciboule,
Sauce homardine mousseuse

Plat principal

Filet de porc d'alpage braisé,
Jus de terre,
Mousseline de cresson de fontaine

Fromages ou Dessert

Fromages d'ici et d'ailleurs (3 saveurs)

ou

Douceurs des îles en 3 textures
- moelleux à la noix de coco
- banane baby poêlée, sauce agrumes et fruits de la passion
- Sorbet au rhum

<i>Prix du menu complet (sans les vins)</i>	100.-
<i>Prix du menu 1 entrée à choix (sans les vins)</i>	85.-
<i>Supplément trio de fromages</i>	8.-

*Les prix indiqués s'entendent en francs suisses et TVA incluse.
Les vins en suggestion peuvent être vendus au verre (1dl).*

*Nos experts en dégustation ont pris plaisir à vous concocter deux suggestions de vin en accord avec les mets, l'une plus classique et l'autre plus audacieuse...
Laissez-vous guider ou suivez votre instinct!*

A C C O R D S P A R F A I T S

Amuse-bouche

Pour les plus téméraires, osez le contraste des saveurs: entre sensations iodées et douceur d'une Malvoisie, votre cœur trouvera son bonheur. Pour les moins inconscients, un Johannisberg sera superbe.

1^{ère} Entrée

Si cette suggestion gastronomique était un élément, elle serait la terre. Accordez-là avec de l'Humagne Rouge pour une belle connexion gustative et vous autres poètes, buvez de la Marsanne, vous saurez pourquoi.

2^e Entrée

Quand le homard rencontre le Pinot Noir, c'est le raffinement qui est placé au devant de la scène. On peut néanmoins se laisser tenter par une Petite Arvine, avide de contrariété, elle amènera un pep's communicatif à votre dîné.

Plat principal

Le Défi Noir saura relever la nature sauvage et subtile de ce plat. Un beau mélange des genres. Les natifs du bélier et autres bêtes à corne s'y retrouveront. Les aquatiques et les aériens se laisseront conquérir par une Syrah plus soyeuse.

Fromages...

Fromages d'ici et d'ailleurs (3 saveurs)

La Dôle on l'oublie et pourtant que c'est bon! Même en fin d'un menu prestigieux, elle a sa place. Demandez qu'on vous la carafe et elle se transformera de manière insoupçonnée en un grand vin délicieux. Il y a tout de même une option pour les rêveurs, un Ermitage Les Chapelles 1992.

ou... Dessert

Douceurs des îles en 3 textures

Un repas de cet acabit se termine en apothéose sur une finale pétaradante digne de Beethoven, avec une coupe de Brut Apologia. Cependant, les inconditionnels de fanfares villageoises peuvent sans complexe demander un verre de Fendant: peu importe la musique, on aime tous prolonger l'après-midi, la soirée ou la nuit.



Menu Prestige

Amuse-bouche

Crépieau au fromage blanc et Nuoc man,
Dés de cœur de saumon fumé et œufs de truite,
Filet de crème acidulée

1 ° Entrée

Mousseline de noix de Saint-Jacques aux artichauts,
Coulis de carottes au vinaigre de balsamique blanc

2 ° Entrée

Consommé de canard aux perles du japon,
Raviole de foie gras pochée,
Écume de bolets

3 ° Entrée

Médailillon de lotte, en croûte de riz basmati,
Chiffonnade de poireaux aux zestes d'orange,
Petit jus à la betterave rouge

Plat principal

Cœur de filet de bœuf en cuisson lente,
Jus de veau au cassis et émulsion de Petite Arvine
Maître de Chais Réserve Spéciale,
Garnitures du moment

Fromages ou dessert

Fromages d'ici et d'ailleurs (3 saveurs)

ou

Farandole du pâtissier (5 saveurs)

<i>Prix du menu complet (sans les vins)</i>	140 -
<i>Prix du menu 2 entrées (sans les vins)</i>	125.-
<i>Prix du menu 1 entrée (sans les vins)</i>	110.-
<i>Supplément trio de fromages</i>	8.-

*Les prix indiqués s'entendent en francs suisses et TVA incluse.
Les vins en suggestion peuvent être vendus au verre (1dl).*

*Nos experts en dégustation ont pris plaisir à vous concocter deux suggestions de vin en accord avec les mets, l'une plus classique et l'autre plus audacieuse...
Laissez-vous guider ou suivez votre instinct!*

A C C O R D S P A R F A I T S

Amuse-bouche

Pour les plus téméraires, osez le contraste des saveurs: entre sensations iodées et douceur d'une Malvoisie, votre cœur trouvera son bonheur. Pour les moins inconscients, un Johannisberg sera superbe.

1^{ère} Entrée

Il y aura bien des pèlerins autour de la table, ou du moins des promeneurs, ceux-là aimeront l'assemblage de La Belle Etoile, qui guidera leur chemin et leur estomac. Pour ceux qui ont le sens de l'orientation inné, ils se délecteront plutôt d'un verre de Pinot Noir de belle maturité.

2^e Entrée

Pour combler vos papilles vous devriez réussir à vous entendre à la table en optant pour une Petite Arvine, fine et revigorante. Les anarchistes de tout poils seront eux, par contre, très heureux avec le Domaine de l'Évêché.

3^e Entrée

Pour défier la lotte et s'accoquiner avec le petit jus, on peut, avec panache, choisir l'ECLAT pour un grand moment de bonheur, ou se rebeller avec audace et oser un rouge coloré tel que le Cabernet Franc.

Plat principal

Opter pour ELECTUS en symbiose avec le cœur de filet serait décidément le sujet d'un grand roman d'amour. Mais on peut sans gêne préférer les séries téléés, et choisir une Humagne qui se défendra extrêmement bien aussi.

Fromages...

Fromages d'ici et d'ailleurs (3 saveurs)

La Dôle on l'oublie et pourtant que c'est bon, même en fin d'un menu prestigieux elle a sa place. Demandez qu'on vous la carafe et elle se transformera de manière insoupçonnée en un grand vin délicieux. Il y a tout de même une option pour les rêveurs, un Ermitage les Chapelles 1992.

ou... Dessert

Farandole du pâtissier (5 saveurs)

Un repas de cet acabit se termine en apothéose sur une finale pétaradante digne de Beethoven avec une coupe de Brut Apologia, mais les inconditionnels de fanfares villageoises peuvent sans complexe demander un verre de Fendant, peu importe la musique on aime tous prolonger l'après-midi, la soirée ou la nuit.

CARTE DES VINS



Les Bulles

Apologia Brut 37.-
Débutez, agrémentez ou terminez le repas avec un clin d'œil festif, de la légèreté

Les Blancs

2015 **Fendant, Collection Chandra Kurt** 35.-
Un Fendant de caractère, en apéritif ou sans autre en accord avec un plat

2015 **Johannisberg, Maître de Chais** 38.-
Une typicité affirmée, un bouquet opulent, une jolie amertume en finale

2002 **Marsanne, Maître de Chais** 38.-
Robe dorée, de la volupté et des arômes magnifiques, une longue finale

2014 **Belle Etoile** 38.-
Un vin brillant, joyeux, avec une belle place pour les arômes de fruits

2010 **Petite Arvine, Les Titans** 52.-
De l'énergie, de la puissance, notes d'agrumes et senteurs de printemps

1992 **Ermitage les Chapelles, Capsule Dorée** 60.-
Prenez le temps et appréciez ce souvenir, laissez la magie opérer

2015 **ECLAT, Valais Mundi** 75.-
Comme un flocon de neige dans un cristal

Les Rouges

2015 **Dôle, Maître de Chais** 35.-
Un vin que l'on oublie, redécouvrez sa subtilité conviviale

2012 **Humagne Rouge, Maître de Chais Réserve Spéciale** 43.-
Une personnalité rebelle assumée, enrobée de soie, relevée de tanins

2011 **Syrah, Maître de Chais Réserve Spéciale** 43.-
Un vin romantique, chaleureux, fragrance de poivre et tanins fins

2012 **Pinot Noir, Les Titans** 52.-
Raffinement et puissance, un point d'exception

2013 **Défi Noir, Les Titans** 52.-
Cornalin, Diolinoir et Merlot, une rencontre, une synergie parfaite

2009 **Cabernet Franc, La Mémoire du Temps** 60.-
Original, juteux, qui fait la part belle aux senteurs épicées

2013 **Domaine de l'Évêché, Crus des Domaines** 67.-
Un cru de belle concentration, dense, structuré, sublime

2011 **ELECTUS, Valais Mundi** 150.-
Une élégance fuselée, un moment de silence



Les Douceurs

2016	Malvoisie, Grand Métal <i>Du plaisir au palais, un savant équilibre de douceur et de vivacité</i>	38.-
2005	Malvoisie Brindamour, Charte d'Excellence <i>Remontez le temps, passionnément, ouvrez-vous aux secrets aromatiques</i>	52.-

DIGESTIFS, MINÉRALES & CAFÉS

Digestifs

Abricot cœur, Morand	9.-
Abricotine douce, Morand	6.-
Poire Williams cœur, Morand	9.-
Williamine douce, Morand	6.-
Framboisine, Morand	6.-
Calvalais	6.-
Vieille prune, Morand	6.-
Génépi, Morand	6.-
Amaretto	6.-

Minérales & Cafés

Café	5.-
Sélection de thés & tisanes	4.-
Eau plate ou gazeuse Valais 1l	7.-
Eau plate ou gazeuse Valais 50cl	4.50
Jus de fruit	4.50

Tarifs en CHF



Bienvenue au Castel d'Uvrier

*C'est dans cet authentique manoir du XVI^e siècle,
que le chef Bruno Toppazzini et son équipe
vous accueillent, au gré de vos envies,
pour des moments inoubliables.*

*Que ce soit pour un cocktail dinatoire, un repas
d'affaire ou un menu gastronomique en comité
restreint ou en groupe,*

*la Table gourmande de Provins vous propose une
cuisine créative, chaleureuse et raffinée qui saura
répondre à vos plus hautes exigences.*

Au Castel d'Uvrier, vous êtes chez vous.

**EXPÉRIENCE
ELECTUS**

*Vivez une expérience unique et découvrez
la genèse de nos crus alpins de haute
expression, à travers un menu six plats
et en présence de l'un de nos œnologues.*

CHF 270.- par personne.