

Wine&Dine, 18.01.2025
Domaines Chevaliers

Menu

Mise en bouche

« Gsottus » froid au sérac et pain de seigle

Entrée I

Pot-pourri de poisson froid au sandre des Alpes et à la perche de Rarner

Entrée II

Raviolis farcis au fromage de montagne avec mousse au vin blanc et
chutney de figues

Plat principal

Filet de porc farci au jambon cru et à la sauge, avec une boulette
d'effiloché d'agneau sur un écrasé de pommes de terre, sauce au vin
rouge et légumes-racines

Retour

Fromage

Fromages de la région, à pâte molle et dure, avec courgettes marinées

Biscuit aux carottes avec mousse au nougat, sorbet à l'orange et
compote d'orange aux noix