



JEUDI | Thursday
06.02.2020
à 20 heures | at 8pm



CHÂTEAU de POMMARD
MAISON FONDÉE EN 1728

FAMILLE CARABELLO-BAUM



LE JARDIN

RENCONTRE DE DEUX MAISONS LÉGENDAIRES
POUR LA DEUXIÈME SOIRÉE WINE & DINE.

The coming together of two legendary houses
for the second Wine & Dine night.



Amuse-bouche

Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot » 2016

Chou feuille vert du jardin confit aux trois volailles

Confit of poultries wrapped in green cabbage leaf

Chassagne-Montrachet Premier Cru « Morgeot » 2016



Filet de St Pierre rôti, cannelloni de champignons bouton et noisettes du
Piémont

Roasted fillet of John Dory, cannelloni with young mushrooms, hazelnut
from the Piémont

Meursault Premier Cru « Genévrières » Hospices de Beaune 2015



Agneau de lait du Grillonnais, anguille fumée et artichauts épineux

Milk fed lamb from Grillonnais, smoked eel, artichokes

Clos Marey Monge 2010



Vacherin Fribourgeois

Vacherin Fribourgeois

Clos Marey Monge « Chantrerie » 2017



Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola

La truffe noire

Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola

The Black Truffle

Corton Cuvée Charlotte Dumay Grand Cru Hospices de Beaune



Café, sélection de thés et mignardises

Coffee, selection of teas and petits-fours

MENU CINQ PLATS AVEC ACCORD METS & VINS.

Five-course menu with wine pairing

CHF 250.-