



DOMAINE DE
CHATEAUVIEUX
RESTAURANT & HOTEL

MENU DÉGUSTATION.....290.00

Accord Mets et vins CHF 120.- (8 verres de 8 cl. sélectionnés par notre chef sommelier)

Menu Dégustation sélectionné par le Chef avec 2 entrées, plat principal, fromages et 2 desserts : CHF 250

Accord Mets et Vins 105. – (7 verres de 8 cl sélectionnés par notre chef sommelier)

Menu Dégustation sélectionné par le Chef avec 2 entrées, plat principal, fromages et 1 desserts : CHF 230

Accord Mets et Vins 90. – (6 verres de 8 cl sélectionnés par notre chef sommelier)

Menu Dégustation sélectionné par le Chef avec 1 entrée, plat principal, fromages, 1 dessert : CHF 190

Accord Mets et Vins 75. – (5 verres de 8 cl sélectionnés par notre chef sommelier)

Ces menus sont servis pour l'ensemble d'une même table.

AMUSE-BOUCHE

Amuses-bouche

ENTRÉE

Tartare de bar de ligne mariné au gingembre confit, coulis de carottes des sables et coquillages aux herbettes

Bar de ligne de Saint-Guérolé laqué, endives braisées au « lemon pepper », émulsion à la bière ambrée

Aile de raie bouclée poêlée à la farine de châtaigne, jus de viande aux fenouils confits et artichauts « barigoule »

PLAT PRINCIPAL

Pomme de ris de veau poêlée croustillante, crème de chou-fleur, mousseline de pommes de terre

FROMAGE

Fromages frais et affinés du chariot

DESSERT

Meringué à la mousse mangue et noix de coco, biscuit et sorbet banane aux fruits de la passion

Tarte fine aux pommes caramélisées, crème double, glace à la vanille de Tahaa



DOMAINE DE
CHÂTEAUVIEUX
RESTAURANT & HÔTEL

MENU SURPRISE.....290.00

Menu confectionné selon la saison, les arrivages et l'humeur du Chef

Accord Mets et vins CHF 120.- (8 verres de 8 cl. sélectionnés par notre chef sommelier)

Ce menu est servi pour l'ensemble d'une même table.

ENTRÉE

Trois entrées

PLAT PRINCIPAL

Un plat principal

FROMAGE

Fromages frais et affinés du chariot

DESSERT

Deux desserts

MENU TRUFFE NOIRE (TUBER MÉLANOSPORUM).....380.00

Menu truffe avec « la truffe noire en chausson » en moins : CHF 310.-

Ce menu est servi pour l'ensemble d'une même table.

ENTRÉE

Croustillant de cochon de lait, coulis d'épinards à la truffe noire

Œuf de poule cuit à basse température, artichauts et mouillettes à la truffe noire

Demi-homard bleu du port de « Saint-Quay » grillé, spaghettis de panais à la truffe noire, jus des carapaces

Truffe noire de la Drôme cuite entière en chausson au foie gras, cerfeuil tubéreux à l'huile de noisettes

PLAT PRINCIPAL

Cœur de filet de veau des alpages Suisse, côte de cardon de Plainpalais rôti à la moëlle et truffe noire, mousseline de pommes de terre

FROMAGE

Crèmeux de « Brillat Savarin » à la truffe noire, jus de viande et croûte de pain

DESSERT

Genève-Ariège à la truffe noire, crème glacée aux noisettes
