

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

MENU DU REPAS MÉDIÉVAL EN IMMERSION
DU 19 OCTOBRE 2018

1^{ÈRE} ENTRÉE

Salade de lentilles à la moutarde

2^{ÈME} ENTRÉE

Crème de courge à la muscade

PLAT PRINCIPAL

Civet de cerf au Pinot Noir,

Choux rouges aux épices d'automne,

Haricots séchés cuits au bouillon,

Spätzlis grillés au beurre

DESSERT

Crème d'amandes à la cannelle