

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

PROPOSITIONS DE MENUS
MENU 1 À 35.-

ENTRÉE

Salade de lentilles vertes sauce aux graines de moutarde

PLAT PRINCIPAL

Filet de porc aigre-doux au miel et raisin vert

Fèves aux lardons grillés

Légumes de saison selon arrivage du maraîcher.

DESSERT

Tarte aux fruits de saison

NOS SUGGESTIONS DE VINS

Pour l'entrée : Heïda, Primus Classicus, Orsat

Pour le plat principal : Merlot, Primus Classicus, Orsat ou Pinot noir, Colline de Géronde, Rouvinez

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

PROPOSITIONS DE MENUS
MENU 2 À 48.-

ENTRÉE

Terrine de veau au cornalin et aux herbes et son jus balsamique aux pruneaux secs sur son lit de verdure aromatique

PLAT PRINCIPAL

Filet d'agneau sauce giroflée au pinot noir et au miel

Purée de pois chiches à l'estragon et à l'huile d'olive

Légumes de saison selon arrivage du maraîcher

DESSERT

Tourte aux noix caramélisées au miel et à la crème et son émulsion de poires au chardonnay

NOS SUGGESTIONS DE VINS

Pour l'entrée : Ermitage les Serpentes, Gérald Besse ou Petite Arvine, Primus Classicus, Orsat

Pour le plat principal : Clos du Château, Charles Bonvin, ou Cornalin, Philippe Varone

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

PROPOSITIONS DE MENUS
MENU 3 À 58.-

ENTRÉE

Salade de haricots blancs au basilic

Tartare de saumon au citron et à l'aneth sur son lit de chou blanc

PLAT PRINCIPAL

Caille farcie aux abricots secs et sa sauce au chardonnay et poivre rouge

Poêlée de légumes-racines au gingembre

Graines de millet dorées au beurre et à la sauge

DESSERT

Orzotto aux prunes et à la cannelle et sa crème aux pommes et au safran

NOS SUGGESTIONS DE VINS

Pour l'entrée : Chardonnay Primus Classicus, Orsat, ou Muscat, Philippe Varone

Pour le plat principal : Assemblage Le Tourmentin, Rouvinez, ou Syrah, Charles Bonvin

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

PROPOSITIONS DE MENUS
MENU 4 À 64.-

ENTRÉE

Filet de truite fumée et sa sauce balsamique aux noix
et au gingembre sur son lit de légumes citronnés

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf légèrement fumé au romarin et sa sauce à la syrah et au poivre long

Fèves aux lardons grillés

Légumes de saison selon l'arrivage du maraîcher

DESSERT

Flan de semoule aux amandes grillées et au miel accompagné de son coulis de fruits rouges
aux fleurs d'hibiscus

NOS SUGGESTIONS DE VINS

Pour l'entrée : Heïda, Imesch, ou Viognier, Philippe Varone

Pour le plat principal : Cornalin, Rouvinez, ou Syrah, Gérald Besse

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

PROPOSITIONS DE MENUS

MENU 5 À 83.-

ENTRÉE

Terrine de canard au chardonnay et poivre vert et sa salade de jeunes pousses au vinaigre balsamique

Carpaccio de filet de bœuf et sa sauce au thé vert et aux limettes

Lamelles de poireaux blancs frits à l'huile d'olive et fleurs de capucine

PLAT PRINCIPAL

Suprême de faisan rôti avec sa réduction de cornalin au poivre rose

Poêlée de légumes-racines anciens à la cardamome et au gingembre

Copeaux de courgettes aigres-douces au safran

Lentilles noires béluga au saumon fumé

Purée de pois chiches à l'huile de truffe blanche et à l'estragon

DESSERT

Orzotto aux mirabelles et à la cannelle avec sa compotée de pommes au safran et au miel

Mousse à la crème, poire william et girofle

NOS SUGGESTIONS DE VINS

Pour l'entrée : Sauvignon blanc, Rouvinez, ou Ermitage les Serpentes, Gérald Besse

Pour le plat principal : Cornalin, Gérald Besse, ou Stricto Sensu, Philippe Varone