

Domaine de Chantegrive

Table d'hôtes du 1 juin 2018

Menu Printemps-été

Mise en Bouche du Chef

Entrée froide

Carpaccio de Saumon & Vinaigrette de Gingembre aux Asperges Vertes

Entrée chaude

Risotto Carnaroli, Beurre au Basilic & Pressé de Tomate

Plat principal

Pièce de Veau aux Chanterelles ou Morilles à la crème
Cocotte de Charlottes & Chips de Jambon Cru & Végétales de Saison

Fromages

Fromages du Maître Affineur

Dessert

Douceurs Gourmandes & Coulis de Fruits Rouges

Prix du menu par personne : CHF 100.-

Plats, apéritif, eau minérale café et vins compris

Ulrich Indermühle, "Événements & Saveurs" sera le chef cuisinier de ce beau repas