

*Soirée
Accord mets et vins
Gibier - plume
et poil
9 septembre 2010*

RAYMOND PACCOT • VIGNERON

BENOÎT VIOLIER • CUISINIER

JACQUES DUTTWEILER • FROMAGER

ALBERT MUDRY • MÉDECIN ET HISTORIEN

VOUS PROPOSENT UN MENU GASTRONOMIQUE
COMPOSÉ DE 6 PLATS DE CHASSE PLUMES ET POILS
EN ACCORD AVEC DES VINS SÉLECTIONNÉS
DU DOMAINE LA COLOMBE À FÉCHY

RÉSERVATION
RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE À CRISSIER

RESERVATIONS@PHILIPPE-ROCHAT.CH
LOUIS VILLENEUVE 021 634 05 05

APÉRITIF ET FEUILLETÉS
PETIT CLOS 2009 EN MAGNUM

CHAUD FROID DE TOURTERELLE DES BOIS AU VIN DE LIQUEUR
SAUVIGNON 2008

GRIVE MUSICIENNE AUX TRUFFES BLANCHES
PINOT GRIS RESERVE 2002

TEPPAN-YAKI DE FILET DE DAIM AU BALSAMIQUE
PINOT GRIS RESERVE 2005

CÔTELETTE DE MOUFLON RÔTI AU THYM SAUVAGE
PINOT NOIR 1997

BÉCASSE DES BOIS EN SALMIS
COLOMBE ROUGE 2005

LIÈVRE À LA ROYALE
COLOMBE ROUGE 2003

FROMAGES À PÂTE CUITE AFFINÉS
PAR JACQUES DUTTWEILER
BREZ 2001

POIRE WILLIAMS RAFRAÎCHIE AUX BAIES DE SUREAU
APEX 2007

MACARONS, PÂTES DE FRUITS ET CHOCOLATS PURES ORIGINES

EAUX DE VIE
ALEX PACCOT

LE GIBIER SERVI LORS DE CE DÎNER
A ÉTÉ TIRÉ PAR BENOÎT ET SES AMIS CHASSEURS