



Les soirées chasse du Café des Alpes

Accord mets & vins.

13 /
octobre



Autour du Sanglier

Vins du Domaine de la Combe
Valérie Marendaz
Côté de l'Orbe, Method

- Crème de champignons des bois
- Terrine de sanglier du Gros de Vaud
- Côte de sanglier
- Tarte tatin pommes & poires 85.-

27 /
octobre



Le Chevreuil

Vins du Domaine Chaudet
Titouan Chaudet
Lavaux, Rivaz

- Velouté de courge à l'huile de raisin
- Tartare de chevreuil
- Selle de chevreuil
- Vacherin déstructuré 89.-

10 /
nov-
embre



Chasse et Truffes

Vins du Domaine Bouvet Jabloir
Dimitri et Alexandre Collomb
Neuchâtel, Auvernier

- Velouté de panais et huile de truffe blanche
- Raviole gibier à la truffe noire
- Médaillon de chevreuil, spätzle truffe blanche
- Tarte feuilleté à la courge et truffe blanche 115.-

Infos et réservations au : 024 498 22 22

