



Repas de soutien

Jumping International de Verbier

Menu réalisé par Philippe Chevrier,
chef doublement étoilé du Domaine de Châteaueux

Vendredi 21 mai 2021

Domaine de Châteaueux

Ch. de Châteaueux, Peney- Dessus 16, 1242 Satigny

Programme du jour :

11 h 45 – 12 h 30: Apéritif

12 h 30 – 15 h: Déjeuner

Dès 15 h: Cigares , digestifs et vins

CHF 290.– par personne
(compris dans le repas 4 bouteilles de vin par table de 10 personnes)

Menu réalisé par Philippe Chevrier,
chef doublement étoilé du Domaine de Châteaueux

APÉRITIF

Crevettes laquées au miel et graines de sésame
Foie gras de canard, rhubarbe à la cardamome
Pâté en croûte au veau, volaille et morilles

∞

AMUSE-BOUCHES

Gaspacho de tomates vertes, moules de bouchot au basilic
et vinaigre balsamique

∞

MENU

Ravioles de crabe dormeur à la menthe, noix de cajou pimentées,
émulsion aux carottes et gingembre

∞

Dos de cabillaud de l'Atlantique Nord nacré,
coulis et chips d'artichaut aux cébettes,
sauce aux graines de moutarde à l'ancienne

∞

Magret de canettes Miéral rôti, cromesquis de cuisses,
fricassée d'asperges et petits pois à l'estragon, jus au lemon pepper

∞

Sélection de fromages frais et affinés

∞

Tarte Amandine aux agrumes parfumés à la verveine,
anglaise au Grand Marnier, glace à la vanille de Tahaa

∞

Café et Chocolats

VINS

Sauvignon « fût de chêne » 2019
Nicolas Bonnet, Comtesse Eldegarde

Gamaret « fût de chêne » 2019
Nicolas Bonnet, Comtesse Eldegarde

CHF 290.- par personne
(compris dans le repas 4 bouteilles de vin par table de 10 personnes)

Inscription jusqu'au 17 mai chez Michel Darioly, 079 628 70 51, dariolyevents@bluewin.ch