

LES MENUS DU RESTAURANT GOURMAND

Menus réalisés par Philippe Chevrier – Chef doublement étoilé du Domaine de Châteauevieux



DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX
RESTAURANT & HÔTEL

Menu jeudi 19 août

Grissini à l'apéritif

Oeuf de poule mollet et croustillant,
crème de petits pois au lard du Valais

Lieu jaune de ligne marbré
au charbon végétal, céleri pomme,
émulsion au champagne

Cœur de filet de veau
des alpages suisses poêlé, frite de polenta,
raviole de jarret, jus à l'estragon

Tarte aux framboises,
glace au lait d'amande

Café, thé, mignardises

Menu vendredi 20 août

Grissini à l'apéritif

Aspic de crevettes « black tiger »
et saumon fumé d'Ecosse,
coulis d'oseille crémé,
toast au beurre d'algues

Quenelle de poisson du lac croustillante,
céleri et pommes « Granny Smith »,
émulsion à la verveine

Cœur de filet de bœuf « Simmental »,
échalote à la fleur de sel et
cannelloni de paleron confit, mousseline
de pommes de terre

Genève-Verbier au praliné et crème
d'abricots du Valais, glace au yogourt

Café, thé, mignardises

Menu samedi 21 août

Grissini à l'apéritif

Pressée de foie gras de canard et volaille
de Bresse, gelée aux fruits de la passion,
réduction au vinaigre balsamique

Cannelloni de brandade de cabillaud
et moules de Bouchot,
émulsion au lait de coco et curry vert

Poitrine de cochon confite,
bramata crémeuse à la tomate séchée
et tuile de parmesan, jus au Banyuls

Saint-Maurice à la crème vanille,
sorbet au chocolat

Café, thé, mignardises

Menu dimanche 22 août

Grissini à l'apéritif

Croustillant de tartare de bœuf
mariné aux herbes, gelée de citron et
fenouil aux condiments

Médaille de homard bleu de Bretagne
betteraves rouges confites et épinards,
émulsion au vinaigre de framboises

Côtes d'agneau du Bourbonnais rôties,
panisse aux raisins de Corinthe et
tapenade d'olives, jus parfumé à l'origan

Tarte aux fraises « Mara des Bois »,
sorbet basilic et citron

Café, thé, mignardises