

LA TABLE DU VALROSE

MENU DES FÊTES 2023-2024

COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE
Caviar Oscière « sélection », pamplemousse rose, verveine

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES
Servi poêlé, baies de sureau, betteraves plurielles, ail noir

BARBUE DES CÔTES BRETONNES
Persillade marine, condiment Grenobloise, sabayon au vin jaune

LANGOUSTE PUCE DE CASIERS VENDÉENS
Racines d'hiver acidulées, sauce coraline

SUPRÊME DE VOLAILLE DE LA GRUYÈRE
Truffe noire du Périgord, variation de poireaux, jaune d'oeuf confit

REBIBES DE L'ÉTIVAZ
Confit de cynorrhodon, pousses amères

POIRE LOUISE-BONNE DES VERGERS DU PAYS-D'ENHAUT
Porto rouge vintage, épices douces

NOISETTES DU PIÉMONT
Truffe blanche d'Alba, chocolat au lait, Yuzu

MENU EN 8 SERVICES
390.-

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.

Origine des viandes et poissons: Suisse et France.
Tous nos prix sont en francs suisses, toutes taxes comprises.

ACCORD METS ET VINS

POUR ACCOMPAGNER CE MENU DES FÊTES,
NOUS VOUS PROPOSONS UN ACCORD EN 8 SERVICES
MÊLANT TRADITION ET MODERNITÉ.

CETTE SÉLECTION PRÉSENTE UN ÉQUILIBRE SUBLIL ENTRE
APPELLATIONS RENOMMÉES ET JOYAUX CACHÉS.

WACHAU GRÜNER VELTLINER «RIED LOIBENBERG»
Domaine Knoll 2022

MAGNUM VIN DE PAYS DU GARD
Domaine Roc d'Anglade 2020

SAINT-AUBIN
Domaine Miolane 2021

GRISONS PINOT NOIR «PASSION»
Domaine Donatsch 2021

LES BAUX DE PROVENCE «CORNALINE»
Domaine Hauvette 2017

EPESES «LA BRAISE D'ENFER»
Domaine des Frères Dubois 2004

JEREZ-MANZANILLA «EXCEPTIONNAL HARVEST»
Domaine Ximénez-Spínola

JURANÇON «LES JARDINS DE BABYLONE»
Domaine Dagueneau 2012

300.-

TOUTE L'ÉQUIPE DU VALROSE
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES !