

CHÂTEAU DE LA BÂTIAZ

RESTAURANT MÉDIÉVAL

MENU DU REPAS MÉDIÉVAL HISTORIQUE
DU 20 OCTOBRE 2018

1^{ER} SERVICE

Soringue de porc (ragout aigre-doux)
Cuminée de choux blancs aux pommes
Cretonnée de pois verts à l'origan
Lentilles jaunes au bouillon d'ail

servi avec une Humagne blanche, Charles Bonvin 2016

2^{ÈME} SERVICE

Civet de cerf à la cannelle
Filet de biche et sa sauce aux morilles et Petite Arvine
Lentilles vertes au bouillon d'épices
Muscadée de choux rouges
Courge musquée au safran

servi avec un Pinot Noir Colline de Gèronde, Rouvinez 2015

3^{ÈME} SERVICE

Cuissot de cerf et sa sauce aux mûres et aux amandes
Selle de chamois et sa sauce aux mûres et aux amandes
Fèves aux lardons grillés
Riz venere cuit au beurre
Haricots séchés au bouillon d'épices
Céleris au gingembre et au miel
Courge butternut à la cannelle

servi avec un assemblage Cœur de Domaine, Rouvinez 2015

DESSERT

Assortiment de fruits secs et confits

servi avec une Syrah mutée Rouge d'automne, Cave la Tine 2015