



LE VALLON

RESTAURANT

Jeudi 2 février

"Dîner Vigneron"

Soirée accord mets & vins en présence de
Fabien Mene, Meilleur Sommelier de Suisse 2021
et de Charlotte Burgat, du Domaine de Chambleau



CAVES DE
CHAMBLEAU
COLOMBIER • NEUCHÂTEL

Jeudi 2 février

Menu

Amuse-Bouche

Velouté de topinambours fumés | Croustillant de lard
CHASSELAS NON FILTRÉ 2022

Entrée

Lieu jaune sauvage | Céleri en risotto | Émulsion de marinière
CHARDONNAY 2018

Plat

Suprême de volaille | Fricassée de champignons | Sauce Albuféra
PINOT NOIR, CUVÉE CHARLOTTE 2018

Fromage

Cœur de Neufchâtel | Condiment | Rampon
ASSEMBLAGE, CUVÉE MÉTISSAGE 2016

Dessert

"Citron-chocolat"

Mousse chocolat noir | Biscuit chocolat | Parfait citron vert
VIN MOELLEUX, L'ENFANT SAUVAGE 2014

145.-

5 dl de vin par personne
Minérales et boissons chaudes

MENU SIGNÉ PAR LE CHEF
JULIEN POULAIN

