


LAVSASSE PALACE
SWITZERLAND

«WINE DINNER»
À LA TABLE D'EDGARD



Edgard vous invite à sa table
pour une soirée exceptionnelle accords mets et vins
Château de Beaucastel® – Châteauneuf-du-Pape



mercredi 11 septembre 2019



Edgard
la table |

Tapas « Saveurs du sud »
Côtes de Provence – Miraval Rosé 2018



Rouget de Méditerranée en robe de courgette fleur
gelée de soupe de poisson / tartine à la rouille
Châteauneuf-du-Pape – Château de Beaucastel, 2017 blanc



Homard bleu et poulpe rôtis au laurier sauvage et citron confit
figues violettes et pommes fondantes
Côtes du Rhône – Coudoulet de Beaucastel – Famille Perrin, 2016



Chevreuril d'été aux herbes de la garrigue /
condiment cerises bolets à la braise
Châteauneuf-du-Pape – Château de Beaucastel, 2009 Rouge



Chèvre et brebis affinés par Maître Antony
Châteauneuf-du-Pape – Château de Beaucastel, 2014 Rouge



Pêches à la verveine / tuile croustillante sorbet pêche de vigne
Muscat Beaumes de Venise – Famille Perrin

CHF 200.- par personne avec les accords mets & vins compris