



«WINE DINNER»
À LA TABLE D'EDGARD

Edgard vous invite à sa table
pour une soirée exceptionnelle accords mets et vins
René Barbier du Clos Mogador – Priorat, Espagne



Mercredi 20 mars 2019



Edgard
la table |

Tapas saveurs du Sud
«Dido» blanc, Montsant, 2016



Salade de homard aux asperges de Provence
Jus végétal à l'huile fruitée et herbes fraîches

*Lobster salad with asparagus from the Provence vegetable juice
with fruity oil and fresh herbs*

«Dido» blanc, Montsant, 2016



Lotte rôtie aux épices, riz noir Venere et mousseux de corail
Roasted monkfish with spices, black rice Venere and coral emulsion

«Nelin», Priorat, 2016



Agneau des Pyrénées, crémolata et chimeta en jus
Galette de pomme de terre de Noirmoutier et premières fèves
*Lamb from the Pyrenees, cremolata condiment and chimeta sauce
galette potatoes from Noirmoutier and first fava beans*

«Clos de Mogador», Priorat, 2015



Sélection de fromages d'Espagne
Cheese selection from Spain

«Com Tu», Montsant, 2016
«Espectacle», Montsant, 2013



Feuillantine croustillante à la rhubarbe
Sorbet fraise

*Crispy feuillantine pastry with rhubarb
strawberry sorbet*

«Dido» rosé, Montsant, 2015



Café & mignardises
Coffee & petits-fours

CHF 200.- par personne, vins compris



LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND