EVERNESS
hotel & resort

LA TRUFFE EN SCÈNE
SOIRÉE ACCORD METS ET VINS

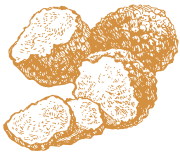
Le 15 novembre, dégustez un menu raffiné autour de la truffe, accompagné de vins d'exception soigneusement sélectionnés pour sublimer chaque plat !

AU MENU

Carpaccio de st jacques, crème de truffes blanche et pickles
Calamin Grand Cru AOC Versailles Les Frères Dubois
DI : 8.50 CHF

******

Ceviche de daurade et truffe noire de Bourgogne
Citron vert et huile de noisette
Poudre de baies roses et piment d'Espelette
Calamin Grand Cru AOC Versailles les Frères Dubois
DI : 8.50 CHF



******

Œuf parfait aux éclats de diamant noir
Velouté Dubarry et chips de lard Colonnata
Pouilly-Fuissé 1er Cru « Sur la roche » Domaine Barraud
DI : 12.00 CHF

******

Médaillon de bœuf sauce Périgourdine
Gratin Dauphinois et jeunes légumes glacés
Châteauneuf-du-pape Télégramme Domaine du Vieux Télégraphe
DI : 12.00 CHF

Brillât savarin truffé : 12 CHF en supplément

******

Truffes et chocolat
Gamaret muté Coup de Soleil Domaine de Beauvent
DI : 12.00 CHF

Prix : 95 CHF par personne (hors boisson)
Réservation en ligne ou au 022 960 81 71

Offre spéciale

Prolongez le plaisir de votre soirée truffe en séjournant une nuit en chambre double avec petit déjeuner inclus.
Prix : 299 CHF pour 2