



Apéritif dès 11h30

Chasselas Clos de Pévret Grand cru 2015, Pully AOC Lavaux, Ville de Pully

Crème de corail et noix de St-Jacques poêlée, fruits exotiques

Par Marisa Feusi, finaliste romande 2016 du concours « La cuisine des jeunes »
Yvorne Domaine La Pierre Latine 2015, Philippe Gex

Vinaigrette de queue de bœuf en crème glacée au foie gras

Par Etienne Krebs, anc. Ermitage de Clarens, 1 étoile Michelin, 17/20 au Gault&Millau
Pinot Gris La Licorne 2015, Morges AOC La Côte, Bolle

Roulade de sandre farcie en nage de fenouil au safran de Vulliens

Par Pierrick Suter, Hôtel de la Gare de Lucens, 16/20 au Gault&Millau

Le carré de Veau de Simmental rassi sur l'os, jus réduit

La morille farcie, tortelloni à l'ail noir et pressée de légumes

Par Gaël Brandy, Restaurant La Pinte vaudoise de Pully, chroniqueur RTS et chargé de cours
Merlot Inspiration 2014, Cave de La Côte

Les fromages de nos régions

Vieux Chasselas Aigle Les Murailles 2001, Chablais AOC, Badoux Vins

Fraîcheur verte et vanille

Par Cédric Pilloud, Jorge Cardoso, Jean-Baptiste Jolliet, team suisse médaillé de bronze à la Coupe du monde de la Pâtisserie 2017 de Lyon
Champagne Drappier brut

Truffe noire et praliné mangue

Café et mignardises

Prix : CHF 200.-/personne, vins et minérales compris
Réservation obligatoire au 021 721 07 07 ou info@gastrovaud.ch