

## *Tavolata o Kilomètre*

### Entrées Froides

Légumes de la ferme Bio Blaser  
Charcuterie et salaisons d'à côté  
Ceviché de poissons du lac de Morat  
Hummus relevé de la famille Tombez et pain grillé

*Chasselas Non Filtré, 2024*

### Entrées Chaudes

Cromesquis de lentilles de la Ferme Gourmande  
Blanquette de poisson du lac de Morat aux petits oignons  
Brouillade d'œufs aux herbes du jardin et petits légumes de saison

*Blanc de Noir l'Ôtre-Blanc, 2023*

*Oeil de Perdrix, 2023*

### Plats Principaux & Accompagnements

Daube de bœuf de la Ferme Gourmande au vin rouge  
Poitrine de cochon confite et laquée  
Volaille fermière du village pochée & sauce blanche  
Mousseline de pommes de terre | Fricassée de légumes  
Polenta de chez HEP crémeuse

*Pinot Noir l'Ôtrement, 2018*

*Pinot Noir l'Ôtrement, 2022*

### Dessert

Poire pochée au vin rouge  
Crumble amande

*Gamaret 2023*



# CHÂTEAU JALAVAUX

## *Tavolata o Kilometer*

### kalte Vorspeisen

Gemüse vom Bauernhof Bio Blaser  
Aufschnitt- und Wurstplatte vom Dorfmetzger  
Ceviche vom Murtensee Fisch  
Würziger Hummus der Familie Tombez und geröstetes Brot  
*Chasselas Non Filtré, 2024*

### Warme Vorspeisen

Linsen-Cromesquis von der Ferme Gourmande  
Blanquette von Fisch aus dem Murtensee mit kleinen Zwiebeln  
Eierrouillade mit Gartenkräutern und kleinem Saisongemüse  
*Blanc de Noir l'Ôtre-Blanc, 2023*  
*Oeil de Perdrix, 2023*

### Hauptgerichte & Beilagen

Rinderschmorbraten von der Ferme Gourmande an Pinot Noir Jus  
Konfierte und lackierte Schweinebrust vom Säuli von hier  
Pochiertes Poulet vom lokalen Bauernhof an einer sauce blanche

Mousseline von der Kartoffeln | Gemüsevariation  
Cremige Polenta von der Hepicerie  
*Pinot Noir l'Ôtrement, 2018*  
*Pinot Noir l'Ôtrement, 2022*

### Dessert

In Rotwein pochierte Birne  
Mandel-Crumble  
*Gamaret 2023*

