

CHÂTEAU JALAVAUX

Amuses-Bouches

Foie gras de canard et volaille du Seeland pressés
l'un contre l'autre
Chutney de fruits secs épicé

**Foie Gras von der Ente und dem seeland Geflügel
Chutney aus getrockneten Früchten**

La rencontre du homard et de l'agrumes
Senteurs de citronnelle & de gingembre

**Hummer trifft auf Zitrusfrüchte
Düfte von Zitronengras & Ingwer**

Sorbert

Filet de bœuf du pays poêlé
Déclinaison de betteraves pourpres & jaunes du village
Jus au pinot noir du Vully

**Gebratenes Filet vom heimischen Rind
Variation von der gelben und roten Rande aus dem Dorf
Pinot Noir Jus aus dem Vully**

Pré-Dessert

Passion-nément chocolat