

Constitution du Cotterd du Jura de la Confrérie du Guillon

LES VINS

Domaine de Serraux-Dessus Luins AOC 2003 Grand Cru de la Côte
Hoirie Matringe Begnins
Château La Bâtie Vinzel AOC 2003 Grand Cru de La Côte
Caves Cidis Morges

Domaine du Martheray Féchy AOC 2003 Grand Cru de La Côte
Domaine du Martheray SA Féchy

Clos du Crosex Grillé Aigle AOC 2003 Grand Cru du Chablais
Terroir du Crosex Grillé SA Aigle

Arpèges Côtes de l'Orbe AOC 2002 Grand Cru des Côtes de l'Orbe
Christian Dugon Bofflens

Domaine Bovy Dézaley AOC 1998 Grand Cru de Lavaux
Les Frères Bovy Chexbres

Chardonnay Passerillé Morges AOC 2002 Grand Cru de La Côte
Henri Cruchon Echichens

LE MENU

Les amuse-bouches

Œuf au vieux Sbrinz de 6 ans d'âge - Truite du lac à la compote d'herbes -
Pomme de terre au saucisson - Oignon farci aux champignons - Croûton à la mousse de canard

*Crème marbrée de foie gras au Porto, cannelon de poireau aux
chanterelles*

*Lieu très légèrement fumé par nos soins, poché au galanga et
aubergine croquante*

*Filet de chevreuil aux légumes de marinade, échalote farcie aux
fruits secs*

Assortiment de fromages de la région

Tarte tatin de pomme, jus et sorbet à la pomme sauvage

Friandises et chocolats maison

Bas-Armagnac Récolte 1954 Yvan Auban, Estang

Alcools jurassiens :

Damassine 2000

Prunelle Sauvage 1992

Cerise Noire de Fontenais 1997

Liqueur de fleurs de sureau maison

RESTAURANT ET HOTEL
GEORGES WENGER - LE NOIRMONT
Samedi, 16 octobre 2004