



## INVITATION - RESSATS D'AUTOMNE 2007

Madame, Monsieur, Cher Compagnon,

Saluons avec une fière allégresse l'inscription de Lavaux au patrimoine mondial de l'Unesco! Promues stars de l'environnement, nos appellations de Lavaux doteront désormais leurs fidèles abonnés d'une empreinte écologique, qui certifiera leur engagement pour la beauté de nos paysages. Une nouvelle qui doit de plus les fortifier dans leurs préférences pour cette source d'énergie renouvelable au-dessus de tout soupçon. Quant à la Confrérie du Guillon, elle attend sereinement la distinction qui lui est promise par l'Académie Internationale des Sciences de la Vie et de la Terre en hommage à sa lutte inlassable contre la désertification des gosiers...

La vie de château, vous connaissez. Mais, la vie de châteaux (avec un "X" mythique), voilà qui est plus surprenant. Eh! oui, en ce proche automne, **Chillon** et **Châteauvieux** feront la paire, l'un château fort en donjons et murailles et l'autre château fort de la Genève gastronomique, un duo de pierres légendaires et de glorieux compères unis pour nos

# RESSATS DES DEUX CHÂTEAUX

LES VENDREDIS ET SAMEDIS 26 ET 27 OCTOBRE,  
2 ET 3, 9 ET 10, 16 ET 17, 23 ET 24 NOVEMBRE 2007  
AU CHÂTEAU DE CHILLON

Vous viendrez par deux ou par multiples de deux, comme bon vous semble. Nous ferons encore coup double avec les Philippe au nombre de deux: Philippe Gex sous sa toge de gouverneur et Philippe Chevrier, sous sa toque deux fois étoilée au Michelin. Et la valse à deux temps se poursuivra avec deux menus déclinés en deux épisodes, mais avec un team unique de trois équipiers pour les dix ressats. Un triumvirat étiqueté **Châteauvieux** qui montera au créneau pour se concilier les faveurs de ceux qui aiment les sœurs jumelles de l'extase: la folie dans les assiettes et la frénésie dans les mandibules. C'est parti pour dix tours au compteur...

## DOMAINE DE CHOULLY

Traiteur du Domaine de **Châteauvieux** (Satigny)  
Philippe Chevrier, Frédéric Condouret  
& Gilbert Renaud, Chef de cuisine

RESSATS DES 26 ET 27 OCTOBRE,  
2 ET 3 NOVEMBRE 2007

### SAINT-SAPHORIN AOC 2003

Le marbré de chevreuil et céleri boule  
La vinaigrette de doucette  
La baguette blanche  
&

### OLLON AOC 2005

La brochette de grosses crevettes et petits légumes  
L'émulsion à la badiane  
La favorite  
&

### CÔTES DE L'ORBE AOC 2005

Le suprême de faisán  
Le bouillon au foie gras de canard  
Le pain multi céréales  
&

### MONTREUX AOC 2004 ROUGE

La gigie de marassin rôtie aux baies de genièvre  
La mousseline de pommes de terre  
La poire au vin rouge et embeurrée de courge  
Le paillasse rustique  
&

### DÉZALEY AOC GRAND CRU 2005

Le vacherin Mont d'Or chaud en salade  
Le pain de seigle  
&

La tarte renversée aux pommes Granny-Smith et sablé Breton  
La glace à la vanille de Tahaa

RESSATS DES 9 ET 10, 16 ET 17  
23 ET 24 NOVEMBRE 2007

### YVORNE AOC 2005

La gourmandise de sanglier confit au foie gras  
La compotée de coing  
Le pain tessinois  
&

### BONVILLARS AOC 2005 PINOT NOIR

Le risotto aux champignons des bois et sot-l'y-laisse de volaille de Bresse  
Le pain à l'avoine  
&

### FÉCHY AOC 2005

Le filet de féra poêlé aux écrevisses pattes rouges et pur riz sauvage  
Le jus des carapaces  
Le pain paillasse  
&

### LA CÔTE AOC 2005 GAMARET

Le médaillon de selle de cerf rôti, sauce à l'Armagnac et au poivre noir  
La frite de polenta  
Les légumes oubliés  
La favorite foncée  
&

### DÉZALEY AOC GRAND CRU 2004

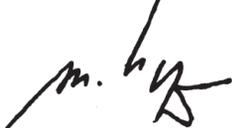
Le vacherin de la Vallée chaud en salade  
Le pain aux noix  
&

Le dôme de chocolat noir du Venezuela  
La glace vanille de Tahaa

Et si ces menus vous paraissent un brin tartignolles, sachez que vous aurez encore droit aux salades à la vinaigrette de nos Chantres des vins et Clavendiers, à de juteuses tranches de Trompettes à la sauce Mages, à de nobles et giboyeux quartiers de chasse des Trompes d'Hauteville et à de savoureux entremets à la crème Chantilly de nos Gais Compagnons.

Au bonheur de vous accueillir, soleil au cœur, en ces prochains ressats d'automne, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, Cher Compagnon, à nos sentiments très cordiaux.

Le Chancelier



Michel Logoz



Le 14 août 2007

Le Gouverneur



Philippe Gex