



L'Apéro du Château



Mercredi 5 octobre

dès 17h30

Notre Chef
vous propose

« Le gibier »

- Le faisan & champignon dans un velouté de courge
- Le sanglier en tartine
- Le cerf en terrine et compotée de figues

Pour accompagner ces tapas, trois onces
d'**Humagne Rouge** de caves différentes :

- Jean-Marie Pont, Sierre, 2015
- Les Fils de René Favre SA, St-Pierre-de-Clages, 2014
- Cave La Liaudisaz, Grain Sauvage, Fully, 2007

Bien
plus
qu'un château

CHF 21.- par personne
TVA incluse

Réservation conseillée

027.456.24.29



RESTAURANT

CÉNOTHÈQUE

BANQUETS ET GROUPES

ÉVÉNEMENTS

SÉMINAIRES

BOUTIQUE DU TERROIR