MENU DE FÊTE INSPIRÉ DE LA PIÈCE

« Les bijoux de la Castafiore »

PROPOSÉ DU 19 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE 2025

TRIO D'AMUSE-BOUCHE

GOUGÈRE TINTIN, BOUCHÉE BLANCHE MILOU ET CROUSTILLANT DU PROFESSEUR TOURNESOL

FRAÎCHEUR « MILLE MILLIARDS DE MILLE SABORDS »

HADDOCK, POMME GRANNY SMITH, LÉGUMES ACIDULÉS

GRATIN DUPOND ET DUPONT

DUO DE NOIX DE SAINT JACQUES, SABAYON AUX BULLES

FILET DE VEAU CASTAFIORE

EN CROÛTE D'HERBES, PURÉE MAISON ET JUS CORSÉ

BÛCHE DE NOËL COLORÉE

ACCORD METS ET VINS

Une coupe de Midi en Bulle, Les Balisiers Un verre de Pinot Gris, Les Balisiers Un verre de Gamaret, Les Perrières Une coupe de Muscabulle, Les Perrières

MENU À CHF 73.00

RÉSERVATION MIN. 48 HEURES À L'AVANCE EN LIGNE (WWW.FRESYAEVENEMENTIEL.CH) OU PAR TÉLÉPHONE (079 537 09 60)