

LE RESSAT **YVORNE**

LE PRESSAT D'YVORNE

23 OCTOBRE
2022

**BALADE
GOURMANDE**

informations & inscriptions sur
www.yvorne-prov.ch

**140 FRANCS
AVEC UNE
BOUTEILLE
OFFERTE**



Cette balade gourmande composée de 2 étapes saura vous faire découvrir les meilleurs crus d'Yverne associés à des mets préparés par des chefs reconnus. Chaque vigneron vous accueillera en domaine dans un cadre exceptionnel.



MENU AU VERSO

LE MENU DU PRESSAT

**POSTE 1
AMUSE BOUCHE**
J. Deschenaux, Badourthèque
HENRI BADDOUX

**POSTE 2
CEVICHE DE PALÉE
DU LAC DE MORAT
MARINÉE AU
CITRON VERT ET
CORIANDRE**
J. Staufacher, Restaurant des Bains
Avenches

**POSTE 3
PATÉ EN CROÛTE
DE CHASSE
CHUTNEY
D'ABRICOT,
PURÉE D'AIL NOIR**
A. Carollo, Restaurant Auberge de
Vouvry

**POSTE 4
LE FILET DE FERA
SUR SON LIT DE
POIREAUX ET LES
PATATINES**
LES CELLIERS DU CHABLAIS
C. Philippot, Restaurant Le Torrent,
Yvorne

**POSTE 5
LES DÉLICIES DE
GRUYÈRES**
CHARY BLANC & FILS,
DOMAINE DILLET
P. Gerber, Les Produits Epagny
OBRIST

**POSTE 6
SALTIMBOCCA
RISOTTO AUX
BOLETS
JUS DE MARSALA
LÉGUMES DE
SAISON
TUILE DE
PARMESAN**
A. Zaugg, Soleure
CHATEAU MAISON BLANCHE,
COMMUNE D'YVORNE

**POSTE 7
VACHERIN
FRIBOURGEOIS
AOP RUSTIQUE
VIEUX GRUYÈRE
AOP**
Ch. Duc, Vacherin Fribourgeois
Ch. Bülle
DOMAINE DE LA PIERRE LATINE

**POSTE 8
TIRAMISU AU
CHASSELAS
NOISETTES
TORREFIÉS**
J. & C.-A. Reichenbach, Restaurant
La Couronne, Yverne
ARTISANS VIGNERON D'YVORNE

**POSTE 9
CAFÉ**
J. Deschenaux, Badourthèque

Vins d'exception



LE RESSAT D'YVORNE



Cette balade gourmande composée de 8 étapes saura vous faire découvrir les meilleurs crus d'Yvorne associés à des mets préparés par des chefs reconnus. Chaque vigneron vous accueillera en plein cœur de son domaine dans un cadre exceptionnel.

**23 OCTOBRE
2022**

**BALADE
GOURMANDE**

informations & inscriptions sur
www.yvorne-provy.ch

**140 FRANCS
AVEC UNE
BOUTEILLE
OFFERTE**

MENU AU VERSO

LE MENU DU RESSAT



POSTE 1 AMUSE BOUCHE

J. Deschenaux, Badouxthèque

HENRI BADOUX

POSTE 2 CEVICHE DE PALÉE DU LAC DE MORAT MARINÉE AU CITRON VERT ET CORIANDRE

J. Stauffacher, Restaurant des Bains
Avenches

DOMAINE LES PORTES ROUGES

POSTE 3 PÂTÉ EN CROÛTE DE CHASSE CHUTNEY D'ABRICOT, PURÉE D'AIL NOIR

A. Carollo, Restaurant Auberge de
Vouvry

LES CELLIERS DU CHABLAIS

POSTE 4 LE FILET DE FERA SUR SON LIT DE POIREAUX ET LES PATATINES

C. Philipona, Restaurant Le Torrent,
Yvorne

**CHARLY BLANC & FILS,
DOMAINE DILLET**

POSTE 5 LES DÉLICES DE GRUYÈRES

P. Gerber, Les Produits Epagny

OBRIST

POSTE 6 SALTIMBOCCA

RISOTTO AUX BOLETS

JUS DE MARSALA

LÉGUMES DE SAISON

TUILE DE PARMESAN

A. Zaugg, Soleure

**CHÂTEAU MAISON BLANCHE,
COMMUNE D'YVORNE**

POSTE 7 VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP RUSTIQUE VIEUX GRUYÈRE AOP

Ch. Duc, Vacherin Fribourgeois
Bulle

DOMAINE DE LA PIERRE LATINE

POSTE 8 TIRAMISU AU CHASSELAS NOISETTES TORRÉFIÉES

J. & C.-A. Reichenbach, Restaurant
La Couronne, Yvorne

ARTISANS VIGNERON D'YVORNE

POSTE 9 CAFÉ

J. Deschenaux, Badouxthèque

Vins d'exception



LE RESSAT D'YVORNE

23 OCTOBRE
2022

**BALADE
GOURMANDE**

informations & inscriptions sur
www.yvorne-provy.ch

**140 FRANCS
AVEC UNE
BOUTEILLE
OFFERTE**



Cette balade
gourmande composée
de 8 étapes saura
vous faire découvrir
les meilleurs crus
d'Yvorne associés à
des mets préparés par
des chefs reconnus.
Chaque vigneron vous
accueillera en plein
cœur de son domaine
dans un cadre
exceptionnel.

MENU AU VERSO