



AUBERGE COMMUNALE D'EPALINGES

AUBERGE BISTRONOMIQUE CONTEMPORAINE

Le terroir de la vigne à l'assiette

En partenariat avec MARTIAL NEYROUD, Domaine des Châbles à Blonay.

Jeudi 3 Septembre

Accords mets & vins – 130 CHF par personne

La carte habituelle ne sera pas disponible ce jour-là.

Tartelette fine à l'oignon doux et sérac, pomme verte, huile de noix

Les Châbles Chasselas Grand Cru Montreux AOC Lavaux 2025

~

Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes et yuzu, crémeux de butternut

Chenin Blanc St-Pierre Grand Cru Chardonne AOC Lavaux 2024

~

Raviole ouverte de champignons des bois, jaune d'œuf confit

Corsier St-Pierre Grand Cru Gamay Vieilles Vignes AOC Lavaux 2024

~

Joue de bœuf braisée au vin rouge du domaine, polenta crémeuse au

café, carotte glacée, pickles d'oignon rouge, jus corsé

Cabernet Franc La Troille Grand Cru Chardonne AOC Lavaux 2023

~

Gruyère « caramel » Maison Duttweiler

Corsier St-Pierre Grand Cru Chasselas sur Lies AOC Lavaux 2018

~

Poire pochée au safran, mousse légère vanille, crumble amande

Divin'Ice Assemblage pétillant BRUT



MARTIAL NEYROUD
ARTISAN VIGNERON

RÉSERVATIONS : reservation@auberge-epalinges.ch