



JEUDI SOIR 14 AVRIL 2016

La Cave des Lauriers et la Morille se donnent rendez-vous à l'Auberge d'Hauterive

Le Chef, Nicolas Toussaint a élaboré un menu autour de la morille.
Durant cette soirée, nous voulons mettre en avant le travail de la vigne ;
en présence de Christian Fellmann, de la Cave des Lauriers à Cressier

Accueil à 19h00 avec un verre de bienvenue

MENU MORILLES

Morilles farcies d'une rilette de lapin, les filets légèrement fumés, persil et
fromage frais

Pinot Gris Jungo & Fellmann

Filet de turbot au beurre d'épices, fricassée de morilles, asperges et Vin Jaune

Chardonnay Jungo & Fellmann

Rôti de veau et gnocchi de pommes de terre aux morilles, radis confits au jus

Les Cloux, Pinot Noir barrique Jungo & Fellmann

Banane confite aux morilles, gelée à l'aspérule et sorbet au vinaigre
balsamique

Noëllis Jungo & Fellmann

Mignardises

Menu à CHF 95.-/personne
Forfait boissons : à CHF 35.-/personne
(Vins, eau minérale et café)

Réservation au **032 753 17 98** ou sur info@auberge-hauterive.ch

Au plaisir de vous accueillir !

Sara et Nicolas Toussaint

Auberge d'Hauterive
Rue de la Croix d'Or 9
2068 Hauterive

www.auberge-hauterive.ch