



Dully, mars 2022

Madame, Monsieur,

Vous qui êtes amateurs de bonnes choses, nous vous proposons en accord avec Pierre et Sylvie Puget, à la Clef d'Or à Bursinel, un **menu gastronomique** unique et teinté d'amitié.

Vendredi 13 mai 2022

Vous bénéficiez :

- D'un challenge intéressant et audacieux
- D'une explication des caractéristiques du vin, du terroir et de la vinification à chaque plat
- **D'un apéritif à l'Auberge dès 18h30**
- D'un rapport qualité-prix imbattable
(apéritif, menu complet, vins, minérales et café. Fr. 135.-)

Repas servi à 19h30 à la Clef d'Or à Bursinel

Attention :

Une réservation est indispensable car le nombre de places est limité.

Téléphone uniquement au 021 824 11 06 ou par e-mail contact@laclefdor.ch

Pour nos amis lointains qui ne désireraient pas rentrer de suite après cette belle soirée, les hôteliers Pierre et Sylvie Puget vous proposent des chambres doubles pour le prix préférentiel de CHF 140.- à 180.- au lieu de CHF 160.- à 210.-, petit déjeuner compris.

Bien amicalement,

Pierre et Sylvie Puget
1195 Bursinel

Jean-Jacques et Caroline Steiner
1195 Dully

Menu

Velouté d'artichaut, truffe noire

CHARDONNAY Clos St-Bonnet Bursinel AOC Grand Cru 2020



Asperges vertes

Espuma de sauce hollandaise et lard de Begnins

PINOT BLANC Clos St-Bonnet Bursinel AOC 2020



Carpaccio de féra du Léman, grenade et vinaigrette d'agrumes

CEIL DE PERDRIX Rosé de Pinot Noir La Côte AOC 2021



Filet de veau suisse, jus corsé

Oignons nouveaux, purée de petit pois

Polenta croquante

PINOT NOIR Château de Vincy

Elevé en barrique Grand Cru La Côte AOC 2019



Assortiment de fromages de la laiterie de Gimel

SIRE THOMAS Clos St-Bonnet AOC Grand Cru 2019

Assemblage Gamaret, Garanoir, Diolinoir



Rhubarbe confite, glace au yogourt

Brunoise de fraises et amandes fraîches

GRAIN D'OR La Côte AOC 2019 Gewürztraminer passerillé

Prix du menu Fr. 135.- (vins, minérales, café compris)