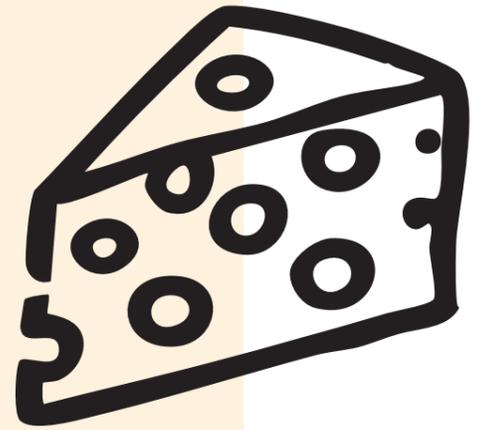


Soirée Wine & Cheeses



Jeudi 3 avril 2025 – Restaurant Le Safran
139 CHF par convive

Une expérience gastronomique unique où les fromages suisses d'exception de la Laiterie de la Gruyère rencontrent des accords raffinés avec des vins sélectionnés.

18h45 – Accueil sur la terrasse du Safran

- Verre de bienvenue et bonbons de gruyère caramélisé
- Rencontre avec les artisans : vignerons et maître fromager
- Échange convivial entre les convives

19h15 – Début de l'expérience au restaurant Le Safran

L'Appenzeller – Caractère subtil et épicé

- Accord : Thé Earl Grey, betterave, agrumes
- Vin : Cuvée Éclipse Brut Rosé

Le Chevremont – Doux et crémeux

- Accord : Saké, olives vertes, courgette aigre-douce
- Vin : Sauvignon Blanc 2024, Domaine des Évouettes

Le Jersey Blue de Fribourg – Bleu intense et raffiné

- Accord : Œuf mollet, grué de cacao, poivre de Sichuan, écume de Williamine
- Vin : Quinta Del Rey 2009, Port Wine, Cave des Rois

La Tête de Moine – Élégance et finesse

- Accord : Raisins grillés, céleri perpétuel
- Vin : Païen 2022, Domaine des Évouettes

Le Mont d'Or de l'Aiguillon, Baulmes – Fondant et délicat

- Accord : Asperge verte rôtie, truffe, pailleté de champagne
- Vin : Sauvignon Blanc 2024, Domaine des Évouettes

La Tomme Fleurette du Pays d'Enhaut – Mariage audacieux

- Accord : Cochon fumé snacké, sauce soja, sésame, échalotes confites, roquette
- Vin : Cornalin 2022, Domaine des Évouettes

Le Cheesecake – Douceur finale

- Vin : Nobles Caprices 2010, assemblage de Gewurztraminer, Viognier et Chardonnay

Thé et café pour conclure cette soirée placée sous le signe du raffinement et du plaisir des sens.



MONA
mona-montreux.ch

Reservations:

belhorizon@mona-montreux.ch
Tel : +41 21 966 22 30