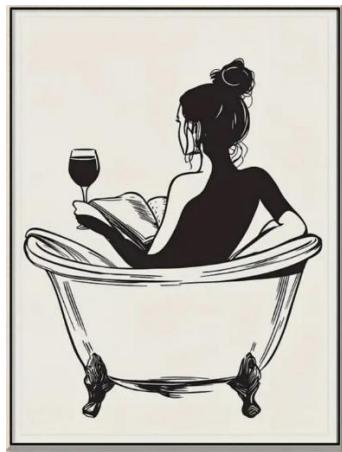


**Les « Tavolata » du Chalet du Mont Pèlerin**

**Thème : autour du Cochon de lait**

**Le jeudi 26 février 2026**

**Avec le vigneron *Marc Soyard* du Domaine  
de la Cras en Bourgogne**



**Le Concept :**

Déclinaison d'un produit autour des vins d'un domaine ; **tous les quatrièmes jeudis du mois**. Une grande tablée avec des mets et des vins joyeux commentés par Jérôme aké Béda et le vigneron

**\*2ème Tavolata le jeudi 26 février 2026**

\*Menu autour du cochon de lait :

Et des vins du Domaine **Marc Soyard de la Bourgogne**

Verred'acceuil/dès 18h30

**Menu/ vins /minérales/ cafés tout compris 200.-CHF/ pp**

# Menu

## Amuse-Bouche

(Mousse de pommes de terre à la truffe et noisettes torréfiées, peau croustillante de cochon de lait en chips)

**Tercet Bourgogne Aligoté, Marc Soyard 2023**

\*\*\*\*\*

**Pressé d'épaule de cochon de lait, foie gras et oignons confits en « terrine rustique »**

**Domaine de la Cras, Coteaux de Dijon Blanc, Marc Soyard, 2023**

\*\*\*\*\*

**Poitrine de cochon de lait en cuisson lente et sa poêlée de topinambours rôtis**

**Bourgogne Les Cras Monopole Rouge, Marc Soyard 2022**

\*\*\*\*\*

**Cuisotto de cochon de lait braisé au foin, polenta blanche au parmesan**

**Pommard, Domaine de la Cras, Marc Soyard, 2023**

\*\*\*\*\*

**Fromages du pays affinés**

**Bourgogne Les Cras Monopole Blanc, Marc Soyard 2022**

\*\*\*\*\*

**Nespresso Gourmand**

