



LE MENU DE JULIEN de la Couleur du Vin Avec la complicité d'Alain Thévoz

Amuse-bouche
Crème de chou-fleur et truite fumée

Entrée

Ris de veau croustillant Foie gras poêlé & sa sauce au vin jaune aux bolets accompagné d'une purée de topinambours

Plat

Epaule d'agneau du Gibloux laquée à la moutarde de bénichon Purée de pommes de terre, légumes de saison

Dessert

Mousse de chocolat chaud & son sorbet de cassis

69.-

11h30 apéritif de bienvenue 12h30 début du repas

Laissez-vous tenter par « Les dimanches midi surprises au Bistro d'Ogoz » A chaque fois une saveur particulière avec un invité en cuisine ou une idée différente vous sera proposé

Pensez à réserver votre table 026 411 01 11 info@bistrodogoz.ch