

LA NUIT AU CHÂTEAU – 25 OCTOBRE 2025 – A 19H
REPAS DEGUSTATION «AU TEMPS DES COMTES DE SAVOIE »

Le chef Pierre Châtelain invite à découvrir la richesse des mets d'autrefois avec un élixir du Moyen Âge, 5 entrées, 3 plats et 4 desserts.

En collaboration avec « L'Arboulastre ».

Sur réservation. Tarif unique : CHF 75.- / Tarif AMN : CHF 67.- (boissons non comprises)

En guise d'**apéritif** avec un verre d'éllixir du Moyen Âge :

- Feuilletés au fromage blanc aux herbes cueillies fraîchement
- Tarte au brie et oignons confits

Entrées :

- Pastilus (pâté croûte de poulet au safran) avec accompagnement.
- Arboulastre gourmande
- Paste de veld (terrines de veau)
- Echeroy de panais et perche du lac (en gelée)
- Pâté croûte de pigeon

Repas : (avec accompagnement)

- Un chapon au verjus et amandes
- Une galimafrée de porc (sauté de porc) sauce cameline de Tournay
- Une truite du lac en chaudun

Desserts :

- Dariole (tarte à la crème, amandes et cannelle)
- Taillis de fruits de saison (sorte de cake moelleux)
- Crème de pain d'épice
- Crème d'amande à la rose

Pierre Châtelain
Restaurant L'Arboulastre
Rue Basse 4
1422 Grandson