



Le Raissennaz chez Benoît Violier

Benoît Violier, successeur de Philippe Rochat à Crissier, a concocté pour l'illustré un menu estival pas trop compliqué à réaliser, pleins de couleurs et goûteux en diable. Le tout finalisé par Michele Caimotto (chef sommelier du restaurant) qui propose un vin s'accordant particulièrement bien avec chacun des plats.

Le Menu

En Entrée: Bouchée de tomate à l'effilochée de tourteaux avec une Petite 2010 Arvine de M-B Gilloz, Grimisuat (VS)

Pour le plat principal: Carré de veau rôti aux bolets et petites chanterelles, accompagné du Raissennaz 2010, Pinot noir Grand Cru du Domaine Henri Cruchon à Echichens (VD)

Et le Dessert : Feuilleté d'abricots caramélisés aux amandes, Ermitage 2009 de A.-C. et D. Mercier, Sierre (VS)



QUEL VIN?

Raissennaz, Morges AOC, 2010
H. Cruchon, Echichens (VD)

Ce pinot noir grand cru au caractère légèrement boisé s'accorde bien avec la viande blanche et les morilles.

► La bouteille au départ de la cave: 29 fr./75 cl.
www.henricruchon.com

Le Raissennaz, Pinot Noir Grand Cru 2010