

BIENVENUE

à notre repas d'automne



ASSOCIATION NATIONALE DES AMIS DU VIN
AMIS DU VIN EN VALAIS (AVV)
www.amiduvin-vs.ch

Sion, le 15 octobre 2014

Chères Amies, Chers Amis du Vin,

« Hâtons-nous de succomber à la tentation avant qu'elle ne s'éloigne » disait le philosophe grec Epicure.

Le plaisir d'un repas de chasse ne doit pas être reporté, surtout s'il est procuré par un des meilleurs chefs de la capitale valaisanne.

Pour satisfaire vos palais gourmands, le comité vous convie au repas d'automne qui aura lieu

le samedi 8 novembre 2014

**au restaurant Damien Germanier – 17 points au Gault Millau
33 rue du Scex, 1950 Sion**

Nous vous saluons très cordialement dans l'attente du plaisir de vous rencontrer.

Dominique Favre

Président

Géraldine Gfeller

Secrétaire



Inscriptions :

Merci de réserver vos places chez Géraldine Gfeller au 076 501 60 10 par téléphone ou sms, ou par email geraldine.gfeller@yahoo.com jusqu'au mardi 4 novembre 2014.

11h00... Apéritif !

Rendez-vous à 11h00 au Carnotzet de la Ville de Sion – Hôtel de Ville - Grand Pont 12 !!

12h30... Repas de chasse

Le prix du repas avec les vins et le café est fixé à **Fr. 135.— par personne**, encaissé à l'entrée.

Plans d'accès :



Menu « Sion, l'automne »

La Courge

Une déclinaison de courges travaillées, sur un jeu de textures et de couleurs

Quelques copeaux de jambon et huile de noisette

Malvoisie Tradition 2012

Cave Sainte Anne

La Caille de Bourgogne

La désossée de caille rôtie, la cuisse laquée, gnocchis à la farine de châtaigne

Pommes rissolées et vinaigrette de grenade

Pinot Noir 2012

Cave Philippe Varone

Le Sanglier

Le filet de sanglier rôti, petit atriau de cornes d'abondance
Mangue fraîche et chutney, betteraves et chèvre frais

Humagne Rouge 2012

Cave Charles Bonvin

Le Citron

Déclinaison autour du citron, en tarte et sorbet

Or Jaune 2013

Cave L'Orpailleur

Café