



*Château Bellevue*

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

## **Mercredi 27 novembre 2024** **2 événements exceptionnels autour du Château Bellevue**

Nombre de places limité

*la*  
**cave**  
PYWINERY

### **Dégustation**

Dégustation commentée de 17h30 à 19h, animée par  
Monsieur Axel Pradel de Lavaux, propriétaire vigneron

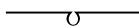
50.- CHF/personne, réservation jusqu'au 23.11.2024 au 026 401 08 08 ou [info@pywinery.com](mailto:info@pywinery.com)  
La Cave - Rue du Centre 14 - 1752 Villars-sur-Glâne - [www.pywinery.com](http://www.pywinery.com)

*la Cène*

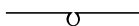
### **Soirée Château Bellevue**

Présence de M. Axel Pradel de Lavaux, propriétaire vigneron

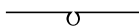
Amuse-bouche  
Champagne



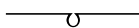
Le topinambour, truffe, noisettes, vinaigrette tranchée  
*Romana 2019, Château La Renaissance, Pomerol*



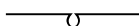
Le pressé de foie gras, pomme Granny Smith, saucisse fumée, chocolat  
*Château Bellevue 2010, Saint Emilion Grand Cru classé*



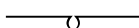
Le dos de sandre, chou rouge, cranberry, céleri  
*Château Bellevue 2012, Saint Emilion Grand Cru Classé*



Le filet de bœuf, mousseline de pommes de terre truffée, mijoté de châtaignes  
*Château Bellevue 2016, Saint-Emilion Grand Cru Classé*



L'assiette de fromages  
*Château Saint-Pierre 2019, Pomerol*



Alliance chocolat noir, vanille, arabica  
*Château Bellevue 2020, Saint Emilion Grand Cru Classé*

195.- CHF/personne, minérales et café inclus, inscription en ligne sur [www.lacene.ch](http://www.lacene.ch)  
La Cène - Rue du Criblet 6 - 1700 Fribourg - 026 32146 46 - [info@lacene.ch](mailto:info@lacene.ch)