

# Menus à découvrir le soir

## Menu « La Paix » à CHF 59.-

avec un verre de vin à chaque plat : CHF 75.-

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques à la vanille et yuzu

◇◇◇

Poitrine de pintade fermière contisée d'un beurre d'herbes

La cuisse en tourte aux endives

◇◇◇

Gourmandise chocolat

## Menu « Gourmand » à CHF 79.-

avec un verre de vin à chaque plat : CHF 99.-

(sans poisson ou sans viande CHF 65.- / avec vins CHF 79.-)

Carpaccio de bolets, scampis et arômes d'huile d'olive

◇◇◇

Noix de coquilles Saint-Jacques au bouillon Thaï

◇◇◇

Filet de chevreuil à la poudre d'agrumes, sauce poivrade

◇◇◇

Déclinaison de saveurs automnales ou plateau de fromages

## Les vins au verre

### Les Blancs

**Villette Domaine de la Crausaz**, J.&M. Dizerens  
le verre CHF 7.-, la bouteille CHF 49.-

**Pinot Blanc La Treille**, Les Frères Dutruy, Founex-Village  
le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

**Arneis delle Langhe 2016**, Cordero di Montezemolo (Italie)  
cépages: Arneis, le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

**Sauternes Cadillac, Château Fayau 2011**, Jean Médeville et Fils  
cépages: Sémillon, Sauvignon blanc, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

### Les Rouges

**Pinot Noir Fût de Chêne**, J.&M. Dizerens  
le verre CHF 7.-, la bouteille CHF 49.-

**Horus Haut-Blanville 2014, Languedoc**, Famille Nivollet  
cépages: Grenache, Syrah, Cinsault, le verre CHF 8.- la bouteille CHF 56.-

**L'Aspetto Rosso Toscana**, Matteo e Nicola Cantoni (Italie)  
cépages: San Giovese, Canaiolo, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

### Le Rosé

**Rosé de Pinot Noir**, Bujard Vins, Châtagny s/Vilette  
le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50