

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)

cépage: 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.-

Le Petit Prince de Malijay 2015, Principauté d'Orange, Vaucluse,

Famille P. Deltin,

cépages: Carignan, Grenache, Syrah, le verre CHF 8.- la bouteille CHF 56.-

Horus Haut-Blanville 2014, Languedoc, Famille Nivollet

cépages: Grenache, Syrah, Cinsault, le verre CHF 8.- la bouteille CHF 56.-

Norie Negroamaro Salento 2015, Vigneti Reale (Pouilles, Italie)

cépage: Negroamaro, le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-