

Nos menus à découvrir le soir

Menu « La Paix » à CHF 59.-

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

Marbré de foie gras de canard des Landes, toastinette à l'ail des ours

◇◇◇

Cabillaud de ligne poché aux algues, velouté de cresson et coquillages

◇◇◇

Déclinaison de gourmandises printanières ou plateau de fromages

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.-)

Queues de langoustines et morilles, jus de crustacés

◇◇◇

Filet de turbot à la citronnelle, gingembre et purée de pistaches

◇◇◇

Carré d'agneau rôti, compotée de rhubarbe et éclats d'ail

◇◇◇

Mousse glacée à la framboise ou plateau de fromages

Asperges blanches de Cavillon

Sauce hollandaise ou vinaigrette : entrée CHF 19.-; plat 27.-

Soupe de poissons de roche

Croutons et rouille CHF 22.-

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 2017 Matirè, Alessandro Rivetto, (Langhe, Italie)

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

Château Le Grand Verdus 2017, (Bordeaux blanc)

cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon, le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

Les Rouges

Pinot Noir Fût de Chêne, J.&M. Dizerens

le verre CHF 7.-, la bouteille CHF 49.-

Le Châtelis 2017, Bujard & Moser à Martigny-Combe, AOC Valais

cépage: Gamay avec une note méridonale, le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

Habla Del Silencio 2016, Bodegas Habla (Extremadura, Espagne)

cépages: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc,

le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Norie Negroamaro Salento 2017, Vigneti Reale (Lecce, Italie)

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