

Nos menus à découvrir le soir

Menu « La Paix » à CHF 59.-

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

Terrine de foie gras de canard, compotée de fruits d'été

◇◇◇

Tajine de thon mariné aux olives, tomates, coriandre et curcuma

◇◇◇

Déclinaison de gourmandises estivales 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 aux chanterelles et sept épices

◇◇◇

Filet de rouget barbet au romarin cuit sur la peau

◇◇◇

Pièce de carré de veau, marmelade de poivrons et cerises confites

◇◇◇

Mousse glacée à la framboise ou plateau de fromages

Suggestion de la semaine

Filet d'agneau rôti aux trois ails, jus court perlé à l'huile d'olive

CHF 34.-

Les vins au verre

Les Blancs

Villette Domaine de la Crausaz, J.&M. Dizerens

le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

Pinot Blanc La Treille, Les Frères Dutruy, Founex-Village

le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Libet Soave Classico DOC 2016, Bennati, Soraighe, Verona

cépage: 100% Garganega, le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

Les Rouges

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

le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

Dieci Cavalli 2015, Conte di Quirra, Isola dei Nuraghi IGT, Sardegna

cépages : Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Grenache et Carignan

le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Le Rosé

Rosé de Pinot Noir, Domaine de la Treille, Les Frères Dutruy, Founex-Village

le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-