

# Menus à découvrir le soir

## Menu « La Paix » à CHF 59.-

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

Ballottine de foie gras de canard, salade de magret et gambas

◇◇◇

Filet de féra du Lac Léman, risotto de « crozets » au lard paysan

◇◇◇

Fraicheur chocolatée, riz soufflé et caramel 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.-)

Carpaccio de bolets aux queues de langoustines

◇◇◇

Filet de turbot gratiné au sésame noir

◇◇◇

Médallions de cerf, purée de racines, pommes soufflées

◇◇◇

Déclinaison de gourmandises automnales ou plateau de fromages

## **UN BURGER DE THON A DECOUVRIR : BUN'N'ROLL**

**Thon snacké minute, compotée de tomates, poivrons, oignons rouges,**

**wasabi et salade mesclun CHF 25.-**

## 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.-

### Les Rouges

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

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

**Mas du Soleilla 2017, La Clape, Narbonne**, vendangé à la main

cépages: Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, le verre CHF 9.-, la bouteille CHF 63.-

**Norie Negroamaro Salento 2016**, Vigneti Reale (Lecce, Italie)

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

### Le Rosé

**Rosé de Pinot Noir**, Les Frères Dutruy, Founex-Village

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