

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 au Porto, compotée de figues et cassis

◇◇◇

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

La cuisse en tourte aux endives

◇◇◇

Gourmandise chocolat 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.-)

Salade de langoustines, nougat de pignons et mangue

◇◇◇

Duo de Saint-Jacques et foie gras, mousseline de patate douce

◇◇◇

Grenadin de veau braisé, fine purée de carottes au curcuma

◇◇◇

Déclinaison de saveurs hivernales ou plateau de fromages

Huîtres de Marennes-Oléron « Fines de claire »

6 huîtres et ses garnitures CHF 24.-

3 huîtres et ses garnitures CHF 13.-

La coupe de Champagne Monopole Heidsieck CHF 18.-

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.-

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.-