

Menus à découvrir le soir

Menu « La Paix » à CHF 59.-

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

Duo d'asperges vertes et blanches, émulsion d'oursins

◇◇◇

Féra rôtie aux cotes et vert de bettes

◇◇◇

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.-)

Grosse langoustine rôtie, marinade croquante de jeunes légumes

◇◇◇

Filet de sole « petit bateau », praires et ravioli d'escargots

◇◇◇

Filet d'agneau rôti et cuit à basse température

◇◇◇

Déclinaison de gourmandises printanières ou plateau de fromages

Salade de dents-de-lion

Aux lardons, œufs dur et croutons CHF 24.-

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.-

Abracadabra 2016, Le Chemin des Rêves, Languedoc, Benoît Viot
cépages: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, le verre CHF 8.-, la bt CHF 56.-

Mas du Soleilla 2015, La Clape, Narbonne, Vendangé à la main
cépages: Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Norie Negroamaro Salento 2015, Vigneti Reale (Pouilles, Italie)
cépages: Negroamaro, le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-