

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

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.-

Cheverny 2017, Domaine du Salvard, Delaille (Val de Loire)

cépages: Sauvignon 85%, Chardonnay, le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

Les Rouges

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

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

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

Le Pianette 2014, Fattoria Fibbiano (Toscane, Italie)

cépages: Sangiovese, Colorino, le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

Le Rosé

Rosé de Pinot Noir, Béat-Louis Bujard Vins, Châtagny s/Villette

le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50