

# 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

◇◇◇

Vapeur de cabillaud au pamplemousse et avocat

◇◇◇

Déclinaison de gourmandises hivernales 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.-)

Taglierini à l'encre de seiche, gambas et calamaretti

◇◇◇

Coquille Saint-Jacques snackée, mousseline de chou-fleur

◇◇◇

Suprême de pintade rôti au beurre d'herbes et gâteau d'endives

◇◇◇

Finger exotique chocolat-passion 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 2017 Matirè**, Alessandro Rivetto, (Langhe, Italie)

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

**Château Le Grand Verdus 2017**, (Bordeaux blanc)

cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon, 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.-

**Le Châtelis 2017**, Bujard & Moser à Martigny-Combe, AOC Valais

cépage: Gamay avec une note méridonale, le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

**Habla Del Silencio 2016, Bodegas Habla** (Extremadura, Espagne)

cépages: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc,

le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

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

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