

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

◇◇◇

Déclinaison de gourmandises automnales 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

◇◇◇

Médailles de cerf, purée de racines, pommes soufflées

◇◇◇

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.-