

Menus à découvrir le soir

Menu « La Paix » à CHF 59.-

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

Salade des sous-bois aux champignons et viande séchée de cerf

◇◇◇

Suprême de pintade fermière, pointe de Mont d'Or

◇◇◇

Feuille à feuille de pomme fondante, mousse pain d'épices, glace au miel

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.-)

Ballottine de foie gras et suprêmes de caille

◇◇◇

Noix de coquilles Saint-Jacques au beurre d'algues

◇◇◇

Grenadin de veau, fritot de ris de veau et morilles

◇◇◇

Déclinaison de saveurs hivernales ou plateau de fromages

Salade de dents-de-lion

Aux lardons, œufs dur et croûtons

En entrée CHF 16.- / en plat CHF 24.-

Les vins au verre

Les Blancs

Villette Domaine de la Crausaz, J.&M. Dizerens
le verre CHF 7.-, la bouteille CHF 49.-

Château Le Grand Verdus 2015, Bordeaux blanc
cépages: Sauvignon-Blanc, Sémillon, Muscadelle le verre CHF 8.-, la bouteille CHF 56.-

Arneis delle Langhe 2015, Cordero di Montezemolo (Italie)
cépage: Arneis, le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50

Chablis Cuvée Vieilles Vignes 2011, Domaine Le Verger, Alain Geoffroy
cépage: Chardonnay le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

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.-

Merlot Incanto 2013 (Tessin), Monticello Vini
le verre CHF 8.50 la bouteille CHF 59.50

Sangiovese La Fonte 2012, Terrabianca (Italie)
cépages: Sangiovese, le verre CHF 8.50, la bt CHF 59.50

Le Pigeolet 2015, Famille Brunier, Vaucluse
cépages: grenache, syrah, cinsault, carignan, le verre CHF 7.50 la bouteille CHF 52.50