

Menus à découvrir le soir

Menu « La Paix » à CHF 59.-

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

Tarte fine au thon juste snacké, marmelade de tomates-basilic

◇◇◇

Dos de féra du Léman, crème de petits pois à la française

◇◇◇

La fraise dans tous ses états

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.-)

Langoustines royales aux sept épices

◇◇◇

Filet de rouget cuit au sel, compotée de tomates, coquillages et crustacés

◇◇◇

Carré de veau aux chanterelles

◇◇◇

Déclinaison de saveurs estivales 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.-

Müller Thurgau 2015, Pfäfers, AOC St.-Gallen, Robert Schwitter,
cépage: Müller Thurgau, le verre CHF 8.50, la bouteille CHF 59.50

Arneis delle Langhe 2015, 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.-

Languedoc Minervois Clos des Roques 2015, La Livinière, Sophie Gastou
le verre CHF 8.- la bouteille CHF 56.-

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

Le Rosé

Rosé de Pinot Noir, Bujard Vins, Châtagny s/Vilette
le verre CHF 7.50, la bouteille CHF 52.50