



MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Minestrone printanier

Servi avec une tartine aux rillauds snackés

*Clos de Châtonneyre, Chardonne, Lavaux, vaud
Chasselas*

Ou

Pâté de volaille et morilles en croûte

Aux légumes verts | chutney du moment

*Domaine de Rochebin, Bourgogne, France
Chardonnay*

Quenelle de brochet

Épinards au beurre | sauce crémeuse façon homardine | riz nature

Pinot Blanc, La Tour-de-Peilz, réserve de la commune, Lavaux, Vaud

Ou

Tête et langue de veau

Sauve ravigote aux câpres | légumes du bouillon | petites pommes de terre

Céleri pomme en rémoulade

Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France

Assortiment de fromages

Château des Crêtes, Cave de Vevey-Montreux, Montreux, Chasselas, Vaud

Ou

Dessert du chariot

Bio - Jurançon, Plaisir d'Automne, Clos Benguères, France (Vin moelleux)

Menu sans vin : Fr. 59.00 par personne

Menu avec vin inclus : Fr. 79.00 par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat
Servi tous les jours midi et soir