

VINS DU MOMENT

1dl Btl

BLANC

Affiné en barrique de chêne 17 mois, ce vin s'affirme par sa subtilité et son élégance

Accords mets et vins : apéritif, poissons du lac

Cuvée 1967, Cave de la Rose d'Or Grand Cru de Luins, AOC La Côte, Vaud

Chasselas et Chardonnay

7.50 52.-

ROUGE

Le vin est vieilli 3 ans, 2 ans en fûts de chêne slovène d'origine et de taille différentes, puis reste en bouteille pendant 3 mois.

Un vin rouge de couleur grenade profonde; le vin possède une bonne profondeur dans ses fruits rouges. Tanins soyeux et doux, avec une bonne structure et un parfum minéral intense

Accords mets et vins : viande rouge, volaille et fromage

2018 – Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG Italie

10.- 69.-

Nebbiolo

DENT-DE-LION Du 12 février au 19 mars 2024

Salade de dent-de-lion

Vinaigrette tiède, lard sec du Valais et œuf mollet en croûte de noisettes

Petite 22.-

Portion 29.-

Cappuccino de dent de lion au bouillon de poule

Chantilly au bleu de Fribourg
Condiment de poire et pignons de pins

18.-

Risotto aux amandes et dent de lion

29.-

Ris de veau poêlé au sautoir

Jus corsé à l'huile de noisettes, dent de lion, fregola Sarda

41.-

La dent-de-lion est une plante dont les bienfaits ont été découverts dès l'Antiquité : pour une cure détox naturelle, la dent-de-lion, communément appelée pissenlit, fleurit partout. En phytothérapie, elle est connue pour ses vertus détoxifiantes, car elle améliore la digestion.