

Menu dégustation

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

Pressé de lièvre

Cèpes et saladine

Hommage à Maurice Gay, Cornalin & Merlot, Valais, Suisse

Ou

Filet de féra de la Riviera vaudoise

Fumé par nos soins | pulpe de légumes et saladine

Clos de Châtonneyre, Chasselas, Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse

Filet de truite de la maison Guibert à Chamby

Cuite lentement | potimarron | œufs de truite | pomme de terre confite

Amphitryon, Riesling, Domaine du Mont d'Or, Valais, Suisse

Ou

Poêlée de cerf minute

Aux marrons | fricassée de champignons forestiers | spätzlis maison

Cuvée 1967, Merlot, Cave de la Rose d'Or, Vaud, Suisse

Assortiment de fromages

2011 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Ou

Crème brûlée aux châtaignes

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

Menu sans vin : 69.00 CHF par personne

Menu avec vin inclus 88.00 CHF par personne

1 dl de vin servi avec chaque plat

TVA et Service compris