
LE MENU BELLAGIO

Découvrez en-dessous de chaque plat, un accord mets & vins proposé par notre Maître d'Hôtel

Foie gras de canard en sphère

Rhubarbe pochée à la fève de tonka, gelée acidulée & litchi

Cuvée Tradition - A.O.C. | Domaine Bellegarde | Gros & petit Manseng | 2015 | Jurançon, France - CHF 13.00 | 1dl

ou

Velouté onctueux aux morilles servi dans son croustillant, cébette & jus vert

Rudiae Primitivo Salento - I.G.P. | Vigneti Reale | Primitivo | 2016 | Lecce, Italie - CHF 9.00 | 1dl

Haddock poché au bouillon fumé

Petits légumes de saison, pommes nouvelles & chanterelles revenues au beurre

Chardonnay Romand - A.O.C. | Michel & Jean-François Dizerens | Chardonnay | 2017 | Lutry, Suisse - CHF 8.00 | 1dl

ou

Cœur de filet de cochon rassis & lard de Colonnata

Petits oignons & légumes fanes

Rioja RB Selección Histórica | Bodegas Franco-Españolas | Tempranillo | 2014 | Logroño, Espagne - CHF 9.00 | 1dl

Assiette de fromages affinés de la Laiterie de Blonay

Vignefol - Vin de Pays | Michel & Jean-François Dizerens | Gamaret, Garanoir, Syrah & Merlot | 2015 | Lutry, Suisse - CHF 8.00 | 1dl

Fine tartelette croustillante aux fraises & rhubarbe

Veuve Clicquot Brut Cuvée Saint-Pétersbourg | Domaine de Veuve Clicquot Ponsardin | Reims, France - CHF 20.00 | 1dl

ou

Jardin à la rhubarbe, fève de tonka & sponge cake aux fraises

Prosecco Millesimato Extra Dry | Vinpera srl Bervini | Glera | Chions, Italie - CHF 10.00 | 1dl

CHF 61.00

Menu 3 plats
Entrée + plat + dessert

CHF 71.00

Menu 4 plats
Entrée + plat + fromage + dessert