
LE MENU BELLAGIO

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

Bisque de homard onctueuse & copeaux de truffe noire

La Garrigue d'Aureillac - A.O.P. | Patrick Chabrier | Viognier, Grenache Blanc, Marsanne | 2016 | Duché d'Uzes, France - CHF 9.00 | 1dl

ou

Cœur de saumon Label Rouge en gravlax, pulpe d'oignons doux & clémentine confite

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

Suprême de volaille des Dombes cuit à l'étouffée

Foie gras rôti & purée de légumes racines truffée

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

ou

Sole sauvage des côtes cuite à l'unilatérale

Légumes d'hiver & crème d'arêtes safranée

Gamaret - Vin de Pays | Michel & Jean-François Dizerens | Gamaret | 2017 | Lutry, Suisse - CHF 8.00 | 1dl

Vacherin fribourgeois frisé, chutney de poire & tour de poivre moulin

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

Salade & gelée vanillée de clémentines & pomponettes à la confiture sans sucre

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

ou

Meringue française, ganache de marrons & sérac aux griottines

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