



## CHAMPAGNES AU VERRE

Ruinart Brut	28.-
Ruinart Blanc de Blanc	38.-
Dom Pérignon 2012 Brut	59.-
Billecart Salmon Brut Rosé	32.-

## VINS BLANCS AU VERRE

Sauvignon 1er Cru, Domaine de Bauvent	15.-
Saint-Aubin, Bourgogne, Thomas Morey 2019	22.-
Condrieu, Grandes Chaillées, S. Montez 2020	23.-

## VINS ROUGES AU VERRE

Merlot, Comtesse Eldegarde 2017	17.-
Givry 1er Cru Les Grands Prétans, Domaine Besson 2017	18.-
Cabernet Sauvignon, S. Dugerdil 2015	19.-
Barolo Castiglione Vietti 2014	28.-

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.  
Les prix sont en CHF - TVA (7.7%) comprise



## MENU DU MARCHÉ

### ENTREE

#### **Pâté croûte de volaille et pistaches**

Gelée aux épices de vin chaud

OU

#### **Fine raviole de homard**

Risotto de céleri, émulsion à la citronnelle

### PLAT

#### **Ragoût de chevreuil**

Spätzlis sautés et oignons frits

OU

#### **Omble chevalier cuit à la genevoise**

Jeunes légumes GRTA, champignons de Paris et riz sauvage

### DESSERT

#### **Tout chocolat en chaud-froid**

Praliné noisette et coriandre fraîche, sorbet Araguani 72%

OU

#### **Coing confit**

Gavotte croustillante et crémeux à la noix de coco

Le menu : 79.-

Supplément fromage 18.-

Menu servi pour maximum 6 personnes d'une même table