



CHAMPAGNES AU VERRE

Deutz Brut Classic	25.-
Dom Pérignon 2012 Brut	59.-
Henri Giraud, Dame Jane Brut Rosé	32.-

VINS BLANCS AU VERRE

Pinot Blanc, Cologny Sarah Meylan 2021	13.-
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

Givry 1er Cru A Vigne Rouge François Lumpp 2018	21.-
Gamaret, Comtesse Eldegarde 2012	17.-
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

Ceviche de bar

Pickles de butternut / Yuzu ponzu « maison » / Vinaigrette épicée

OU

Agnolotti de volaille Suisse

Vieux Gruyère / Jus corsé / Mandarine

PLAT

Cabillaud

Haricots borlotti / Chorizo croustillant

OU

Paleron de bœuf confit

Carottes du pays / Crémeux de pomme de terre

DESSERT

Coing confit

Gavotte croustillante / Noix de coco / Jus de coing glacé

OU

Tout chocolat

Praliné coriandre fraîche / Sorbet Araguani 72%

Le menu : 79.-
Supplément fromage 18.-

Menu servi pour maximum 6 personnes d'une même table