



LE RETOUR DE CHASSE

MENU

Tête de cèpe confite

Baie de genièvre / Sauce grand veneur

Champagne Taittinger - Comtes de Champagne 1998



Pressé de grouse sauvage

Foie gras / Whisky tourbé *Ardbeg 10 ans* / Poire à Botzi

Péssac Léognan - Château Pape Clément - Blanc 2007



Bécasse des bois « tradition »

Merlot - Comtesse Eldegarde - Satigny - Magnum 2017



Lièvre à la Royale

Hibiscus / Trompettes de la mort / Gnocchi de betterave

Côte Rôtie - Rozier - C.Pichon , Rhône 2017



Soufflé triple vanille de Madagascar

Crème glacée à la Chartreuse verte

Juraçon Moelleux - Domaine Bellegarde 2017

Le menu: **220 .-** par personne

Le menu avec accord mets et vins : **315.-** par personne

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