

LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER OUR SOMMELIER'S FAVOURITES

VINS BLANCS | WHITE WINES

Vinattieri, Bianco del Ticino 2014

75cl
80.-

Chasselas « Les Danaïdes », Domaine du Centaure, 2017
Chablis, Laroche, 2016

10cl
11.-
18.-

VINS ROUGES | RED WINES

Fruit noir, Le Grand Clos, 2012

75cl
90.-

Gamay « Romulus », Domaine du Centaure, 2017
Saint-Estèphe, Château Haut-Beauséjour, 2012

10cl
11.-
18.-

NOS CHAMPAGNES

Laurent-Perrier Brut « La Cuvée »
Laurent-Perrier « Cuvée Rosé »

10cl
22.-
28.-

NOS DIGESTIFS | OUR LIQUORS

Rémy Martin VSOP
Havana Club 15 ans

4cl
22.-
45.-

MENU DU MARCHÉ MARKET MENU

Du lundi 10 au vendredi 14 décembre (midi)
From Monday, December 10 to Friday, December 14 (lunch)

Cannelloni de saumon et déclinaison de fenouil

Salmon cannelloni and fennel variation

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Tourte de ris de veau

Sweetbreads pie

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Forêt noire et glace à la fleur de sureau

Black forest cake and elderflower ice cream

ou/or

Inspiration autour des fruits du verger

Fruit inspiration dessert by our pastry chef

- ✓ **Menu 3 plats** café inclus 49.-
Three-course menu including coffee
Servi en une heure sur demande.
Served in an hour on request.
- ✓ **Menu 2 plats** 39.-
Two-course menu
- ✓ **Plat du Jour** 29.-
Main course