

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 12 au vendredi 16 novembre (midi)
From Monday, November 12 to Friday, November 16 (lunch)

Gravelax de bœuf, huître et céleri branche

Beef gravelax, oyster and celery

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Maigre rôti sur peau, déclinaison de betterave et figue

Skin roasted meagre, beetroot variation and fig

ou/or

Suggestion du Chef

Suggestion of the Chef

~

Tarte soufflée chocolat et myrtille

Chocolate and blueberry soufflé tart

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