

Douceurs Hivernales à 90.-

Accord mets et vins proposé (4 verres) 35.-

Trilogie de Foie Gras Mariné : Arabica, Whisky Lagavulin et Magret de Canard

Amigne de Vétroz, 2 abeilles Cave Germanier, 2017

Saltimbocca de lotte lard maison et sauge

Vermentino, Vin de Patrimoine, Corse 2015

Médailillon de filet de bœuf grillé en croûte de cèpes

Jus réduit au pinot Noir

Corbières, Château du Vieux Parc, 2014

Fromages d'Ici et d'Ailleurs

Cornalin St-Théodule, Besse Gérard, 2013

Sphère Passion Gelée de Noix de Coco et Croustillant de Chocolat Noir

Prix Tva comprise