



MENU

St VALENTIN « chez soi »

Par Franck Reynaud

Marbré de foie gras de canard

Laqué au vin d'épices,

Crumble de fruits secs et pain au lait

Filet de bar braisé

À la marjolaine et citron confit,

Panais, céleri

Et quinoa parfumé au gingembre

Quasi de veau du Simmental

Fumé et rôti aux aiguilles de sapin,

Gnocchi aux truffes

Et cardons de Plainpalais

Confit de framboises de Nendaz

Et litchi à l'eau de rose

Sfr. 90.--, par personne

Prise des réservations jusqu'au 13 février 2021 à 12h00

Le menu peut être retiré le matin de 11h00 à 13h30

Le soir de 17h00 à 19h30

La sélection de notre Sommelier

Gewurztraminer 2018 Nicolas Zufferey Sfr. 50.-
Ermitage Grain d'Or 2019 M.-T. Chappaz Sfr. 100.-
Condrieu 2018 Stéphane Orthéguy Sfr. 110.-
1/2 Sauternes Château d'Yquem 2016 Sfr. 250.-

Petite Arvine de Vétroz 2019 R. Papilloud Sfr. 50.-
Païen 2019 Valentina Andrei Sfr. 70.-
Meursault 2015 Vieilles Vignes Buisson Charles Sfr. 110.-
Riesling Kabinett Egon Muller 2019 Sfr. 200.-

Pinot Noir Vieilles Vignes 2018 S.Maye&Fils Sfr. 60.-
Syrah 2015 Denis Mercier Sfr. 100.-
Barolo Casa Maté 2011 Elio Grasso Sfr. 100.-
Pomerol Château La Fleur Pétrus 2010 Sfr. 300.-

Champagne Billecart-Salmon Rosé Sfr. 95.-
Hommage au Pinot Noir Henri Giraud Sfr. 100.-
Krug Grande Cuvée Sfr. 230.-
Cristal Roederer 2009 Sfr. 260.-