



Jeudi 9 novembre 2023 à 19h15

## SOIRÉE BULLES SUISSES

En collaboration avec Brigitte Turin de VinSuis

### Apéritif gourmand

Filets de perches / poireaux fondants / hollandaise citronnée  
Velouté de courge muscade, éclats de châtaignes  
*Chasselas De Facto - Domaine La Colombe, Féchy - F. Paccot*



Gravlax d'omble chevalier des Cévennes au poivre de Timut  
Radis / chou-fleur  
*Brut d'Arvine - Cave de l'Orlaya, Fully - M. Roux*



Risotto Carnaroli crémeux / bolets persillés  
Émulsion d'ache des montagnes  
*Blanc de Noir Brut « Pinot Noir » - Domaine Adank, Fläsch - J. Adank Weinbau*



Volaille du Nant d'Avril / cuisson basse température / jus au romarin  
Meli-mélo de légumes racines  
Mousseline de panais  
*Cœur de Cuvée « Chardonnay-Pinot Noir » - Domaine Henri Cruchon, Echichens - F. Cruchon*



Siphon de Vacherin Mont d'Or AOP  
Figue rôtie et billes de pommes de terre  
*Blanc de Blanc brut Nature 2019 « Räuschling-Chardonnay-Savagnin »  
Domaine Klus 177, Aesch - A. Kaufmann*



Opéra trois chocolats  
Sorbet gamaret  
*L'Ambroisie rouge « Gamaret effervescent » Domaine Gros, Dardagny - S. Gros*



Mignardises  
*Café, infusion*

Menu 5 plats (3 plats, fromage et dessert) 115.-  
Accord mets et vins 175.-