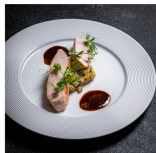




MENU

*Soirée
bulles*

04.12.2025



SOIREE BULLES ...

En collaboration avec Brigitte Turin de « VinSuiS »

Dîner jeudi 4 décembre 2025

Apéritif gourmand

Cake à la truffe

Huitres Ancelin en gelée d'eau de mer

Bulles d'Arvines 2019

Cave de L'Orlaya, Fully - M. Roux



Foie gras de canard mi-cuit aux champignons et pistache

Pain d'épices tiède

Champagne Drappier brut 2013

Maison Drappier, Urville - F. Drappier



Noix de Saint-Jacques grillées, caviar osciètre de Suisse Oona, écume au Noilly-Prat

Fondue de jeunes poireaux

Blanc de Blanc 2022

Domaine Klus 177, Aesch - A. Kaufmann



Volaille fermière du Nant d'Avril, sauce Périgourdine

« Cuisson basse température »

Poêlée de cardons épineux de chez P. Gallay

Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive BIO des Baux de Provence

Bulles brut rose de noir 2019

Domaine Grand Clos, Satigny - J-M. Nouvelle



Soufflé glacé à la clémentine Corse, gel et citron caviar

Tuile aux grué de cacao

Ojo de Agua extra brut nature

Domaine Meier, Mendoza - D. Meier



Mignardises

Café, infusion

Menu 4 plats (3 plats et dessert) 110.-

Accord mets et vins 170.-

Rue du Vieux Four 53 CH1288 Aire-La-Ville
Tél. 022 757 71 50 www.cafedulevant.ch contact@cafedulevant.ch

