



du 14 au 24 septembre 2017

Le menu

En amuse-bouche :

*Salade gourmande à l'huile de colza Terre d'Esise
aux écrevisses du lac*

Chasselas Vieilles Vignes 2015, Cave de Genève

*Pâtes « casarecce » d'Aire-la-Ville
aux cornes d'abondance*

Chardonnay de Peissy classique 2016, Rochaix

Pavé de truite du lac Léman sauce à l'aneth

*Lentilles de Sauvigny aux petits légumes
Aligoté de Peissy AOC 2016, Rochaix*

ou

*Côte de porc du Château-du-Crest
caramélisée aux pruneaux*

*Lentilles de Sauvigny aux petits légumes
Gamay, Domaine d'Esise 2015*

Tartelette à la courge de Sauvigny

Prix du menu sans vins CHF 60.00 p.p

Menu avec accord mets-vins Genevois (avec 1dl de vin par plat)

CHF 80.00 p.p.