

Menu Œnologique ~ Terres du Léman

Amuse-bouche

Féra fraîche & fumée, groseilles, pain perdu aux herbes,
crème acidulée
Nympe (rosé, pinot noir et gamay)



Entrée

Caviar Baeri, langue d'oursin, siphon
riz noir et encre de seiche, zestes de citron jaune
Abysses (chenin blanc, vinification nature)



Viandes

Faisan confit, châtaignes, légumes d'automne, jus & raisins chasselas
Cities (syrah, macération carbonique)



Noisette de chevreuil rôtie, cèpes en texture, pommade de coing & grué de cacao
Impérial (merlot, cab. Franc, cab. Sauvignon, syrah)



Dessert

Noisettes et courge confite, vanille, ganache lactée
Gewürztraminer «passerillé»

