

## MENU DINER ŒNOLOGIQUE

### *Cédric Delacquis*

#### MENU ACCORDS METS ET VINS 135.- CHF

##### Apéritif

Beurre noir au citron d'Iran, crackers et bouchée apéritives  
*Serenae (Chasselas – Pinot Blanc – Sauvignon)*

##### Amuse-Bouche

Texture de chou-fleur, parfum d'iode et croustons noircis à l'encre de seiche.  
*Aurantia (Gewürztraminer – Pinot Blanc)*

##### Entrée

Fine galette croustillante de pomme de terre, Saint-Jacques marinée, crème acidulée fumée et shiso pourpre.  
*Clementia (Chardonnay – Pinot Blanc)*

##### Premier plat

Faisan confit, châtaigne, voile de champignon et trompettes, jus aux raisins chasselas.  
*Noctua (Gamay – Cabernet Franc)*

##### Deuxième plat

Lièvre en deux façons, chou rouge confit, siphon foie gras, pommade pomme & airelles et jus corsé au vin rouge.  
*Inopia (Merlot – Cabernet Franc)*

##### Dessert

Mousse et crémeux chocolat San Ignacio, glace et sauce chocolat Quilla Bamba, croustillant chocolat et tuile chocolat.  
*Pareidolia (Gewürztraminer – Pinot Blanc)*

