

SUGGESTIONS DE NOVEMBRE

Entrée

Pressé de légumes en terrine à l'ail des ours et son oeuf poché — CHF 14.-

Pressed vegetable terrine with wild garlic and a poached egg

Plat

Fondue au crumble de viande séchée du Valais, accompagnée de pommes de terre grenaille — CHF 34.-

Fondue wih a crumble of valais air-dried beef, served with baby potatoes

Dessert

Vermicelles de marrons, meringue et crème de Gruyère — CHF 15.-

Chestnut vermicelli with meringue and Gruyère double cream

VINS

Petite arvine sylvaner Marsanne, Domaine Marie Thérèse Chappaz

CHF 29.-/dl - CHF 145.- bouteille

Saint Joseph, Domaine Vallet « Les secrets d'Antoine »

CHF 23.-/dl - CHF 117.- bouteille

COCKTAIL

Le Paquis — CHF 20.-

Gin LVX, Chartreuse verte, Three cents mandarine

MOCKTAIL

Zurich — CHF 16.-

Cranberry, lime, sirop mangue, Three cents pineapple soda