

**AUTOUR DE
LA CHASSE**



**TOUR DE SUISSE
DES VINS**

Bouchées apéritives

Pellegrin Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris,
Domaine Grand'Cour. **Genève**

Mise en bouche

Pâté en croûte de lièvre, au foie gras et à la truffe
Pickles de champignons

Pinot Noir, Graubünden, Möhr-Niggli. **Grisons 2017**
Pinot Noir Cailloutis, Domaine des Landions. **Neuchâtel 2016**

Filet de colvert cuit sur le coffre, la cuisse en atriaux
Jus à la Kriek cerise et racine rouge

Cornalin Aguares, Thierry Constantin. **Valais 2015**

Dos de chevreuil grillé en croûte de noisette du Piémont
Sauce poivrade, gelée de coing,
Fleischnaka, fruits et légumes de saison
Estro, Cabernet-Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Syrah, Gialdi Vini. **Tessin 2013**

Tomme Vaudoise, airelles, poire et sauge
RheinRiesling, Domaine Aagne. **Schaffhouse 2018**

Croustillant, « mi-figue, mi-raisin » au verjus
Castor Bleu Brut, Pinot Gris Méthode Traditionnelle,
Les Frères Bovy. **Lavaux Vaud**

CHF 149.00 par personne

(Vins & mets compris)

Sur réservation www.moderntimeshotel.ch

[021 925 22 22](mailto:021_925_22_22) – info@moderntimeshotel.ch