



AUTOUR DE LA CHASSE

Apéritif d'accueil en 3 bouchées

K-Blanc 2020, Henri Valloton - Fully, Valais

Ballotine de faisan et langoustine de Bretagne

Céleri aux baies roses, coriandre et citronnelle

Kerner « Horn » 2019, Hauksson Wein - Rüfenach, Argovie

Choux farcis au colvert et foie gras

Jus truffé « mélando »

Pinot Noir « Furie » 2019, Domaine du Brantard - La Côte, Vaud

Filet de cerf en brioche façon « Wellington »

Bolets, coin confit et pomme amandine

Merlot « Ronco delle Noci » 2018, Tenuta Luigina - Stabio, Tessin

Dos de chevreuil grillé aux pralines roses

Raviolo d'un civet, poire safranée, racines et spätzlis

Châteauneuf du Pape 2018, Domaine Jérôme Gradassi, Vallée du Rhône, France

Sélection de fromages Piémontais de la Maison Occelli

Barolo « Bricco delle Vilole » 2016, Mario Marengo – Piémont, Italie

Concentré de poire, crème cerfeuil racine

Sorbet yogourt grec

Poiré « Bélénos » 2018, Domaine Johanna Cécillon – Bretagne, France

CHF 149.00 par personne

(Vins & mets compris)

Sur réservation www.moderntimeshotel.ch

021.925.22.22 – info@moderntimeshotel.ch