



JOYEUX ANNIVERSAIRE
TIMES GRILL
3 ANS



WINE
& DINE

Apéritif

Tapioca, esturgeon fumé et caviar
Tartare de Saint-Jacques à la truffe et topinambour
Champagne Drappier Brut, Cuvée Nature

Mise en bouche

Foie gras fumé aux algues Kombu
Citron Bio et Daïkon
Les frères Dubois, "Lune Blanche", assemblage vaudois 2017

Déclinaison de thon rouge,
Avocat, wasabi, concombre et yuzu
Louis Bovard, Epesses Grand Cru Sauvignon "Buxus" 2016

Homard bleu poêlé, houmous à la main de Bouddha
Citron confit et gingembre
Domaine Mermetus, "Essence lémanique", Viognier, 2017

Tomahawk de veau grillé, jus à la moelle
Tortellone maison aux morilles et cardons de Genève
Serges Diserens, Gamaret – Les Moines, Villeneuve Grand Cru, vin de réserve 2016

Malakoff, gruyère caramel et poire à Botzi
Martial Neyroud, "1807 Blanc" Assemblage blanc fermentation unique, millésime 2017

Variation autour de la pomme verte et du jasmin
Martial Neyroud, "Luna Mellis" Passerillé de Chenin Blanc, millésime 2015

CHF 149.00 par personne
(Vins & mets compris)

Sur réservation www.moderntimeshotel.ch
[021 925 22 22 – info@moderntimeshotel.ch](mailto:info@moderntimeshotel.ch)



WINE
& DINE



Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois
La signature de 3 générations



CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE



DOMAINE DISERENS
"LES MOINES"



MARTIAL NEYROUD
ARTISAN VIGNERON



Une classe à part.