



**WINE
& DINE**
AUTOUR DE LA CHASSE

Bouchées apéritives

Petite Arvine « Patrimoine » 2019

Le cerf

Comme un civet aux bolets, œuf de caille « Meurette »

Jambon fumé

Pinot Noir de Salquenen « Grand Cru » 2018

Le lièvre

Petit pâté chaud au foie gras

Jus et condiment truffe

Humagne Rouge « Patrimoine » 2018

La grouse

Filet rôti sur le coffre, la cuisse en atriaux

Jus « Octomore », céleri et amarante

Syrah « Rhone Saga » Lux Vina 2018

Le filet de chevreuil

En deux cuissons, grillé sur le coffre et en croustillant

Viennoise aux herbes, poire à Botzi farcie

Fruits et légumes de saison, spätzlis

« Elixir » Assemblage Rouge Lux Vina 2015

L'assiette de fromages et condiments de saison

Viognier « Probus » Lux Vina 2018

La figue de Solliès

Rôtie aux épices et soufflé framboise

Champagne Drappier Rosé de Saignée brut

CHF 139.00 par personne

(Vins & mets compris)

Sur réservation www.moderntimeshotel.ch

[021 925 22 22](tel:0219252222) – info@moderntimeshotel.ch