

AUTOUR DE LA CHASSE

Bouchées apéritives

Ballotine de faisan et langoustine de Bretagne

Jus au Païen et morilles fumées

Païen 2019, Cave des Champs - Valais - Sierre

Choux farcis au colvert et foie gras

Jus truffé

Orion 2017, La Maison du Moulin - La Côte

Râble de lièvre façon « Wellington »

Sureau, coin confit et pomme amandine

Blauer Zweigelt Rheinfal 2017, Weingut Besson-Strasser - Zurich

Dos de chevreuil grillé aux pralines roses

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

Cornalin Les Aguares 2017, Thierry Constantin - Valais - Pont de la Morge

Tomme affinée au marc de la maison Bujard

Merlot Ronco Delle Noci 2018, Tenuta Luigina - Tessin

Pomme confite, yuzu et spéculoos

Pet' Nat Blanc 2019 (Pétillant naturel de Petite Arvine), Cave des Amandiers - Valais

CHF 139.00 par personne

(Vins & mets compris)

Sur réservation www.moderntimeshotel.ch

021 925 22 22 – info@moderntimeshotel.ch