

 **WINE  
& DINE**  
**CHAMPAGNE DRAPPIER**

Gougères d'escargots de Vallorbe aux deux persils et vieux Gruyère

Œufs de caille « Mimosa » au caviar Oona suisse

L'huître creuse d'Oléron, algues et ponzu

*Brut Nature Zéro Dosage Sans Soufre*

\*\*\*

Pain de brochet et écrevisses du Léman

Jus des carapaces au gingembre et écume d'Urville

*Clarevallis Extra-Brut Bio*

\*\*\*

Foie gras grillé, anguille fumée

Bouillon d'un shabu-shabu, shitaké et enoki

*Cuvée Charles de Gaulle*

\*\*\*

Mignon de veau de la Gruyère grillé façon blanquette

Truffe blanche d'Alba et polenta du Tessin

*Grande Sèndrée 2010*

\*\*\*

Chaurce de l'Aube truffé par nos soins, pain feuilleté

*Millésime Exception 2015*

\*\*\*

Croustillant chocolat blanc et noisettes, marrons glacés et griottines

*Rosé de Saignée Brut*

CHF 159.00 par personne  
(Champagnes & mets compris)



Sur réservation

021 925 22 22 • [info@moderntimeshotel.ch](mailto:info@moderntimeshotel.ch) • moderntimeshotel.ch  
Modern Times Hotel • Chemin du Genévrier 20 • 1806 Saint-Légier-La-Chiésaz