



## Menu

4 bouchées apéritives

*Dame Claire, 2023,  
chasselas de conversation*

*Essence lémanique, 2023,  
viognier*

\*\*\*

Pâté croûte estival aux chanterelles d'été et foie gras de canard du Sud-Ouest  
Feuille à feuille et moutarde parfumé au chasselas

*La bouteille de derrière les fagots, 2022,  
plant du rhin centenaire*

\*\*\*

Pièce noble de veau rôti, jus fin aux truffes de Richerenches  
Croustillant de pommes de terre pressé

*Etincelle, 2022,  
cabernet franc*

\*\*\*

Plateau de fromage à partager  
Pain aux fruits et chutney de saison

*Vase no 10, 2020,  
chasselas de gastronomie*

\*\*\*

Gourmandise parfumée au café blanc et framboises légèrement poudré  
Jus frais de fruits rouges et verveine

*Mermetus Emiliano, 2023,  
Charmont mousseux*

\*\*\*

Mignardises et miel de Céligny

