



## Menu de la Semaine du Goût 2020

### AMUSE-BOUCHES

Rosé de Pinot Noir

#### Malakoff a la huancaína

*Tomme GRTA, Gruyère AOP, piment jaune, bière ambrée du Père Jacob à Soral*

#### Rollito de perche

*Perche en saumure de Julien Monney à Hermance, patate douce, aioli au piment rocoto*

#### Gaspacho Jardin

*Tomates multicolores et huacatay des Jardins de Trajets à Troinex*

### ENTRÉES

Iconique Sauvignon 2018

#### CANGREJO DE LAGO

*Poisson du jour, leche de tigre d'écrevisses de Julien Monney à Hermance, croustilles de kiwicha BIO*

#### TRUCHA CURADA

*Sashimi de truite de Julien Monney à Hermance, leche de tigre au piment jaune, compote de fenouil GRTA*

#### CAUSA TRADICIONAL CON MOUSSE DE FERA AHUMADA

*Purée de pomme de terre de la Famille Vuagnat à Jussy, citron vert, piment jaune, rillettes de féra fumée, gel d'avocat*

### PLATS

#### PESCA DEL LAGO AL ROCOTO Y ALGARROBINA

Iconique Pinot Gris 2018

*Ballotin de brochet farci de légumes GRTA, champignons, sauce au piment rocoto et au sirop d'algarrobina, mousseline de pois chiches de Denis Pinget à Jussy*

OU

#### CHANCHITO DE GINEBRA AL ESTILO DE CARAPULCRA LIMEÑA

Iconique Gamay 2016

*Porc de Christophe Baumgartner à Genthod, millet du Domaine de l'Abbaye à Presinge au piment panca et cacahuètes, chalaquita de piment limo*

OU

#### AROMAS DE BRASAS

Empreinte Noire

*Boeuf de la Famille Claude Bieri à Avully, fumé aux sarments de vigne, marinade au piment panca, bière ambrée du Père Jacob à Soral, chimichurri à l'huile de colza piquante à l'ail du Domaine des Oulaines à Lully, galette de polenta du Domaine de l'Abbaye de Presinge*

### PRÉ-DESSERT

Granité de poire GRTA au Pisco

### DESSERT

Iconique Pinot Noir 2015

Tarte aux pruneaux et saveurs andines

### Prix par personne

Menu complet : CHF 110.-

Menu à CHF 89.-

3 amuse-bouches, 2 entrées, 1 plat, 1 dessert

**Accords mets-vins** avec les crus de Jean-Michel Novelle à Satigny: 6 onces, CHF 25.-

### TVA et service inclus

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nous vous informons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.