



LE DINER

BONHEUR

ENCHANTEUR

Carpaccio de dorade royale ,
zeste de cumbawa,
huile de tagète passion,
sorbet de feuilles faustrime,
chips tapioca

Velouté de topinambour,
œuf parfait,
Shimeji au ponzu

Médailon de veau basse température,
siphon tonnato à l'orange sanguine

Poitrine de canette, pressé de pommes de terre, carotte en robe de noisettes,
coulis mandarines,
jus réduit

Cœur de filet de Skrei aux saveurs thaïlandaises,
cerfeuil en textures ,
émulsion de miso

Tagliatelle maison de bolets, beurre au café, champignons Bio Suisse,
espuma de Taleggio

DOUCEUR

Tartatin,
sorbet poire,
siphon caramel

Nuage de Kahlua financier noisettes,
ganache chocolat noir,
fève de tonka

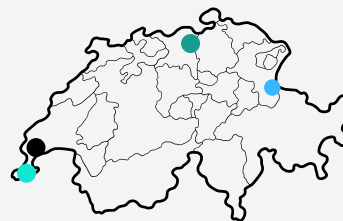




LE PINARD

BLANC

SUISSE



● **PINOT BLANC - CHÂTEAU DE CRANS, VD** **38.-**

BELLE EXPRESSION AROMATIQUE RÉVÉLANT AU NEZ UN PARFUM FLORAL DE SUREAU ET FLEUR DE VIGNE, FRAÎCHEUR ET ÉQUILIBRE ENTRE LE GRAS ET L'ACIDITÉ.

● **MÜLLER THURGAU - BICKUT, AG** **60.-**

CE RIESLING-SYLVANER SEDUIT PAR SA FRAICHEUR ET SON EQUILIBRE. ARÔMES DE PÊCHE, PAMPLEMOUSSE ET HERBES FRAICHES. UN VIN RAFFINÉ, PARFAIT POUR LES AMATEURS DE BLANCS AROMATIQUES, SIGNÉ MILENA PFISTER & MATHIAS BECHTEL.

● **CHARDONNAY - LES HUTINS, GE** **60.-**

CE CHARDONNAY ÉLEVÉ EN CUVE EXPRIME AVEC PURETÉ LES ARÔMES CARACTÉRISTIQUES DU CÉPAGE. LE NEZ EST SUR DES ARÔMES DE POMME, DE FRUITS À NOYAUX ET D'AGRUMES EXOTIQUES.

● **COMPLETER - SPRECHER VON BERNEGG, GR** **95.-**

ANCIEN CÉPAGE ALPIN QUI RETROUVE AUJOURD'HUI SES LETTRES DE NOBLESSE. UN VIN AUX ARÔMES COMPLEXES DE COING, DE PRUNE, DE MIEL ET DE POMME MÛRE, LE TOUT SOUTENU PAR UNE ACIDITÉ FRANCHE TYPIQUE À CE CÉPAGE RARE.

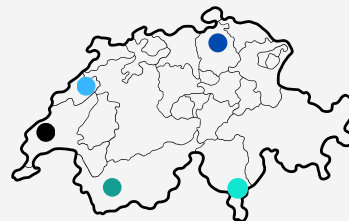




LE PINARD

ROUGE

SUISSE



- **CUVÉE ROUGE - DOMAINE PENLOUP, VD** **39.-**

ISSU DE TROIS CÉPAGES TYPIQUE DE LA RÉGION, CE VIN SERA VOUS SUBLIMER PAR SON FRUIT CROQUANT, LES TANINS DÉLICATS ET LES ÉPICES.

- **HUMAGNE ROUGE - JEAN-RENÉ GERMANIER, VS** **48.-**

UN VIN TOUT EN FINESSE, SUR LES FRUITS ET LA FRAÎCHEUR AVEC DE BEAUX TANINS EN FINALE. C'EST UN JOLI ROUGE INTENSE ET PRESQUE SUCRÉ, AVEC LE PIQUANT ET LA MATURITÉ D'UN VIN DU RHÔNE SUD.

- **PINOT NOIR SIGNATURE - BOUVET-JABLOIR, NE** **72.-**

CE PINOT NOIR BARRIQUE TENDRES ET SOYEUX. UNE HAUTE INTENSITÉ AROMATIQUE DE FRUITS ROUGES À CHAIR NOIRE. DES ARÔMES DE MÛRES PONCTUÉS PAR UNE TOUCHE DE CUIR NEUF ET D'EUCALYPTUS.

- **MERLOT, DOMINIK DE COCCO, TI** **39.-**

NÉ DES TERROIRS ENSOLEILLÉS DU SUD DU TESSIN AUX SOLS FERRUGINEUX, CE VIN SIGNÉ MICHAËL SCHLEGEL&NICOLAS KISS&AGRILORO SE VEUT SANGUIN. FRAIS AUX NOTES DE FRUITS ROUGES ET FEUILLES DE LIERRE, IL EN FAIT UN PARTENAIRE IDÉAL POUR SUBLIMER LES VIANDES.

- **PINOT NOIR CABERNET CORTIS - ADELHEID, ZH** **79.-**

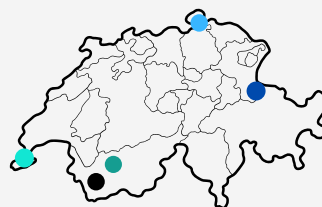
UN VIN D'UNE BELLE COMPLEXITÉ, RICHE ET ÉLÉGANT. DES ARÔMES DE CASSIS ET DE RÉGLISSE SONT ACCOMPAGNÉS PAR DES NOTES ÉPICÉES DE POIVRE NOIR, DE CLOU DE GIROFLE, DE TABAC ET DE CAFÉ.





LE PINARD

ROUGE



SUISSE

- **SYRAH - ASPER, VS**

75.-

LA SYRAH DONNE UN CRU VOLUPTUEUX ET PUISSANT. CAPABLE DE VIEILLIR, IL CACHE DES ARÔMES DE CASSIS, DE CHOCOLAT AMER, DE FRAMBOISE AUSSI. LE TEMPS LUI DONNE DES NOTES TANTÔT DE MÛRES, TANTÔT DE CUIR.

- **CORNALIN - CHÂTEAU DE SAILLON, VS**

75.-

CONCENTRÉ, ÉLÉGANTE, TANNIQUE, CE VIN SE PLAIRA AVEC DES VIANDES ROUGES, DES VIANDES AU GRILL. ROBE GRENAT FONCÉ, UN CORNALIN DENSE, SERRÉ, LONG, VINEUX.

- **PINOT NOIR - AAGNE, SH**

48.-

AMPLE ET AGRÉABLEMENT ROND, CE VIN INCARNE L'ESPRIT SUISSE-ALLEMAND TOUT EN SE SINGULARISANT PAR UNE SURPRENANTE SUAVITÉ EN BOUCHE.

- **GAMAY- NOIRE AGATE, GE**

54.-

AVEC CETTE NOIRE AGATHE, BERNARD CAVÉ NOUS PROPOSE UN GAMAY TOUT EN FINESSE, SUR LES FRUITS ROUGES - NOTAMMENT LA FRAMBOISE ET LA GRIOTTE - ET DE SUBTILES ÉPICES.

- **PINOT NOIR, LE PETIT - ROMAN HERMANN, GR**

79.-

UN PINOT NOIR DE HAUTE VOLÉE, ISSU DE LA RÉGION QUE L'ON SURNOMME « LA PETITE BOURGOGNE DE SUISSE ». LES FRUITS ROUGES - FRAMBOISE, MYRTILLE, FRAISE - S'ALLIENT PARFAITEMENT AUX NOTES DE BOIS ET À LA TRAME MINÉRALE SPÉCIFIQUE À FLÄSCH.

