

HIVER

Amuse-Bouche

Rouelle de homard, tourteau et avocat
Vinaigrette aux crustacés

Chou-fleur rôti en croûte de cuchaule AOP
Agrumes et jus de veau

Canard d'Appenzell cuit sur le coffre
Miel d'Abländschen et moutarde de Bénichon
Mille-feuilles de céleri,
pommes de terre et truffe noire

Avant-Dessert

Fromage et condiments
Blue Jersey, Gruyère 24 mois,
Brebis de Rossinière, Tomme de vache

Avant-Dessert

Sablé au chocolat
Banane - Fruit de la passion

Chef de cuisine Jean-Marie Pelletier
Chef Pâtissier Cédric Millet

2020 #4

3 mets au choix CHF 95.-
4 mets au choix CHF 130.-
5 mets CHF 150.-
Fromages CHF 20.-

Au fil du dîner...

La fleur des alpes, les mines du sel de Bex
Le beurre et la crème double de la laiterie de Charmey
Le pain de tradition de la boulangerie du Parc
Le chocolat de notre pâtissier

75cl Au Verre

Pinot Blanc, Les Frères Dutruy 55.- 8.-
La Côte, Founex

Chardonnay, Weingut Wolfer 78.- 12.50
Thurgau, Weinfeldern

Pinot Gris 82.-
Weinbau von Tschärner
Grisons, Reichenau

Gamay, Les Frères Dutruy 55.- 8.-
La Côte, Founex

Divico, Didier Joris 92.-
Valais, Chamoson

Bertholier, Domaine Les Hutins 89.- 12.50
Genève
Coteaux de Dardagny, 1er Cru

Les Romaines 89.-
Les Frères Dutruy
La Côte, Founey

Hotel Cailler

Hotel Cailler

HIVER

Amuse-Bouche

Rouelle de homard, tourteau et avocat
Vinaigrette aux crustacés

Chou-fleur rôti en croûte de cuchaule AOP
Agrumes et jus de veau

Canard d'Appenzell cuit sur le coffre
Miel d'Abländschen et moutarde de Bénichon
Mille-feuilles de céleri,
pommes de terre et truffe noire

Fromage et condiments
Blue Jersey, Gruyère 24 mois,
Brebis de Rossinière, Tomme de vache

Avant-Dessert

Sablé au chocolat
Banane - Fruit de la passion

Chef de cuisine Jean-Marie Pelletier
Chef Pâtissier Cédric Millet

2020 #4

3 mets au choix CHF 95.-
4 mets au choix CHF 130.-
5 mets CHF 150.-
Fromages CHF 20.-

Au fil du dîner...

La fleur des alpes, les mines du sel de Bex
Le beurre et la crème double de la laiterie de Charmey
Le pain de tradition de la boulangerie du Parc
Le chocolat de notre pâtissier

	75cl	Au Verre
Pinot Blanc, Les Frères Dutruy La Côte, Founex	55.-	8.-
Chardonnay, Weingut Wolfer Thurgau, Weinfelden	78.-	12.50
Pinot Gris Weinbau von Tschärner Grisons, Reichenau	82.-	
<hr/>		
Gamay, Les Frères Dutruy La Côte, Founex	55.-	8.-
Divico, Didier Joris Valais, Chamoson	92.-	
Bertholier, Domaine Les Hutins Genève Coteaux de Dardagny, 1er Cru	89.-	12.50
Les Romaines Les Frères Dutruy La Côte, Founex	89.-	