



la table du Chef

M E N U S I G N A T U R E

PATIENCE DE LA CORNICHE

•

PÂTÉ DE COCHON VAUDOIS EN CROÛTE DORÉE, INSERT FOIE GRAS
PINOT GRIS | DOMAINE CHAUDET, RIVAZ

•

QUENELLES D'ESTURGEON, ÉLIXIR DE BISQUE À L'ESTRAGON
CALAMIN GRAND CRU | FAMILLE FONJALLAZ, EPESES

•

PINTADE FERMÈRE, MAGIE EN DEUX CUISSONS
PINOT NOIR | PIERRE-LUC LEYVRAZ, CHEXBRES

•

CARROT-CAKE AUX NOISETTES DU PIÉMONT

•

POIRE CONFÉRENCE DU PAYS, CRÉMEUX AUX NOTES MADONG
MOUSSEUX DU LAVAUX CHARDONNAY | ALEXANDRE CHAPPUIS, RIVAZ

les saveurs
phares
du Chef.

MENU 6 ACTES • 140

ACCORD VINS LAVAUX 4 VERRES • 38

MENU 4 ACTES • 105

ACCORD VINS LAVAUX 3 VERRES • 29



la table du Chef

M E N U S I G N A T U R E

«PATIENCE DE LA CORNICHE»

•

PÂTÉ OF VAUDOIS PIG IN A GOLDEN CRUST, FOIE GRAS INSERT
PINOT GRIS | DOMAINE CHAUDET, RIVAZ

•

STURGEON QUENELLES WITH TARRAGON BISQUE ELIXIR
CALAMIN GRAND CRU | FAMILLE FONJALLAZ, EPESES

•

GUINEA FOWL FROM THE FARM, MAGIC IN TWO COOKING STAGES
PINOT NOIR | PIERRE-LUC LEYVRAZ, CHEXBRES

•

CARROT-CAKE WITH PIEDMONT HAZELNUTS

•

«CONFÉRENCE» PEAR, MADONG CHOCOLATE CREAM
MOUSSEUX DU LAVAUX CHARDONNAY | ALEXANDRE CHAPPUIS, RIVAZ

the
Chef's star
flavours.

6-ACT MENU • 140

LAVAUX WINE PAIRING 4 GLASSES • 38

4-ACT MENU • 105

LAVAUX WINE PAIRING 3 GLASSES • 29