

## Sélection des vins du Vully au verre

### Blancs

Chasselas Jean-Daniel et Franziska Chervet, Praz Nez complexe et puissant. Rappelle les fleurs blanches telles que le tilleul	6.60
Sauvignon blanc, Vins Schmutz SA, Viticulteur-encaveur, Praz Vif et frais	8.10
Freiburger, Château de Praz, Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz Un vin d'une grande liberté d'expression	8.70
Pinot gris, Christophe Dupasquier, Cave du Vieux Praz Vin très aromatique et très flatteur. Alliance de puissance et élégance	8.00

### Rosé

Rosé du Vully - Gamaret et Pinot Noir, Jean-Daniel et Franziska Chervet, Praz Framboises et groseilles. Frais et sec	6.30
---	------

### Rouges

Pinot Noir « Vieux Moulin », Domaine A. Derron et Fils SA, Môtier Petits fruits rouges et griottes. Bien équilibré, tanins souples et soyeux	7.60
Gamay « Colline 1789 », Le Petit Château, Famille Simonet, Môtier Arômes de poivre et fruits rouges. Fin et élégant	8.90
Merlot barrique, Vins Schmutz SA, Viticulteur-encaveur, Praz Assemblage Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Elevage de 12 mois en barrique. Arômes de fruits rouges, alliés avec une pointe de lierre	11.30
«Syrus», Michel et Carole Pellet, Praz, Cave aux Hirondelles, Praz Gamaret, Pinot noir, Diolinoir. Puissant et structuré	8.70

## Menus du jour

Du 15 au 17 mai

### Saladine du jour

\*\*\*

Saucisse à rôtir aux tomates séchées et basilic  
Fregola sarda aux légumes et olives  
ou  
Jardin de légumes de printemps  
Fregola sarda

\*\*\*

Panna cotta à la lavande  
Financier au miel et saladine de fraises

Entrée	CHF 5.50
Plat	CHF 23.50
Dessert	CHF 9
Menu complet	CHF 35