

Sélection des vins du Vully au verre

Blancs

Chasselas « Clos de la grande Battue » Christophe Dupasquier, Cave du Vieux Praz
Nez complexe et puissant. Rappelle les fleurs blanches telles que le tilleul 6.60

Pinot blanc, Michel et Carole Pellet, Praz, Cave aux Hirondelles, Praz
Cépage blanc au bouquet complexe qui fait ressortir des arômes
d'agrumes, de poires et de coings 7.70

Chardonnay Domaine Renaud Burnier, Nant 7.60

Pinot gris, Château de Praz, Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz
Riche, intense complexe et très dynamique 7.30

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 24 au 26 avril

Saladine du jour

ou

Cappuccino de champignons

Rôti d'épaule de veau à l'orange

Gratin de pommes-de-terre

Légumes du marché

ou

Escalope de céleri panée

Vinaigrette de légumes

Sablé breton, mousse chocolat blanc

Rhubarbe pochée

Entrée	CHF 5.50
Plat	CHF 23.50
Dessert	CHF 9
Menu complet	CHF35