

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
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 1er au mai

Saladine du jour

ou

Crème de légumes

Véritable riz Casimir comme en 1952

ou

Escalope de céleri panée

Vinaigrette de légumes

Entremet tout chocolat

Sorbet orange sanguine

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

Suggestion

Feuilleté de ris de veau
aux morilles et asperges

Riz sauvage

CHF 44