
AUBERGE COMMUNALE



Amuse-Bouche

Cromesquis de sanglier, sauce poivre

Chasselas 2021

Appellation d'Origine Contrôlée La Côte

Féra marinée comme un Gravlax

Caviar de citron, tartare de légumes aux agrumes

Sauvignon 2022

AOC Genève

Risotto d'épeautre aux légumes d'automne

Copeaux de vieux Gruyère

Chardonnay 2021

VdP Suisse

Filet de bœuf rôti entier comme un chateaubriand

Jus réduit aux tomates séchées et aromates

Mousseline de carottes truffées

Pas de Trois 2019

Merlot du Tessin, Cabernet franc de Genève, Syrah du Valais

VdP Suisse

Aumônière de fromage de chèvre de Pizy
Pommes tatin au miel de mon père

Chasselas 2021
Appellation d'Origine Contrôlée La Côte

Délice au citron-mandarine
Entremet Mandarine, Crèmeux Yuzu, Dacquoise Pistache, & Son sorbet

Sève d'or 2021
Appellation d'Origine Contrôlée La Côte

Prix du menu CHF 135.-, vins, minérales et café compris

Les vins présentés ont été élaborés par les élèves de Changins, et seront commentés par Julie Fuchs, enseignante.

