



DELPHINE MOREL
CHARDONNE



Menu cochonnaille des cochonailles

Briez Grand Cru, Féchy AOC La Côte

La boulette de Papet Vaudois et saucisse au choux fourrée au raclette



Pinot Gris. Chardonne

Boudin sauté aux oignons et pomme granny smith sur son lit de carotte rouge, son rampon



Syrah, Morges AOC

Saucisse de sanglier aux bolets et son risotto parfumé à l'huile de truffe blanche



Diolinoir "dark line" élevé en fût neuf 36 mois, AOC Vaud

La fricassée de porc, saucisse à rôtir, atriaux
Pommes mousseline et légumes du moment



La Botte Rosée Rosé de pinot noir Chardonne AOC Lavaux

Le vacherin Mont d'Or, le Vieux Gruyère de Corcelles et la tomme fleurette



Vin muté au rhum, élevé en fût de chêne, 2014

Trilogie de desserts maison ou sorbet à choix arrosé



Chf 86.-

Repas, vins du domaine



et café inclus.