

Menu cochonnaille des cochonnailles

Brez Grand Cru, Tichy AOC La Côte

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




Pinot Gris. Chardonne

Boudin sur son lit de carotte rouge et salade de rampons




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, atrieux
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.*