Winter Garden MENU

FONDUES Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère AOP	29
Fondue moitié-moitié à la truffe noire Vacherin & Gruyère AOP	39
Fondue moitié-moitié à l'ail des ours Vacherin & Gruyère AOP	32
Fondue moitié-moitié au champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	36
Fondue moitié-moitié à la truffe noire & champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	49
Prix par personne, pour minimum 2 personnes. Nos fondues sont accompagnées de pain, oignons gre	elots et cornichons.
ACCOMPAGNEMENTS	
Planchette de viande séchée des Grisons	22
Planche mixte Viande séchée des Grisons, jambon cru, saucisson du Valais, cornichons	26
Salade verte	5
Pommes de terre grenaille	6
DESSERTS	
Double crème de Gruyère, meringue, fruits rouges	12
Fondant au chocolat, caramel	11
Pomme rôtie au four, crumble pain d'épices	10

Provenance de nos produits : Charcuterie - Suisse | Les prix incluent le service et la TVA 8.1% Les fromages de nos fondues sont affinés dans la fromagerie Au Palais du Fromage de

Corbières, de Damien Raemy, champion du monde de la fondue 2023-2024.



Winter Garden MENU VINS

Apéritif LE WINTER	btl	verre
Liqueur châtaigne, prosecco, poudre de cèpes		12
BLANC		
« Les Danaïdes » Chasselas, Domaine du Centaure	42	7
Aligoté, Domaine Les Balisiers	54	9
Petite Arvine, Trésors de famille, Maison Gilliard	79	13
Viognier (Bec D'Or), Mont-Sur-Rolle	77	
Infini Blanc, Cave de Genève, AOC Genève	105	
Mélopée, Domaine Les Balisiers, vin doux, 35.5 cl	74	11
ROUGE		
Pinot Noir « Belles filles »Cave de Genève, AOC Genève	55	9
Humagne Rouge, Domaine de Varone	76	13
Dôle Chamoson, Cave La Tornale	65	
Infini rouge, Cave de Genève, AOC Genève	105	
Châteauneuf-du-Pape, « La Dame Voyageuse »	160	
ROSÉ		
BY.OTT Rosé, Côtes de Provence AOC, Domaines Ott	65	12
Château de Selle Rosé, Côtes de Provence AOC, Domaines Ott	120	
LES BULLES		
Champagne Deutz Brut	134	22
Prosecco	55	12
Champagne Veuve Clicquot Brut	170	
Les prix incluent le service et la TVA 8.1%	SMALI	



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD**