

# Winter Garden

## MENU

### FONDUES

Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère AOP	26.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire Vacherin & Gruyère AOP	39.-
Fondue moitié-moitié au champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	34.-
Fondue moitié-moitié à l'ail des ours Vacherin & Gruyère AOP	28.-

*Prix par personne, pour minimum 2 personnes. Nos fondues sont accompagnées de pain, oignons grelots et cornichons.*

### ACCOMPAGNEMENTS

Planchette de viande séchée des Grisons	16.5
Planchette de charcuterie (viande séchée des Grisons, lard, jambon cru, saucisson du Valais)	18.-
Pommes de terre farcies à la raclette (6 pièces)	15.-
Salade verte	5.-
Pommes de terre grenaille	6.-

### DESSERTS

Double crème de Gruyère, meringue	9.-
Fondant au chocolat	10.-
Crème brûlée	10.-

Provenance de nos produits : Charcuterie - Suisse | Les prix incluent le service et la TVA 8.1%

**Les fromages de nos fondue 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

### BLANC

	btl	verre
« Les Danaïdes » Chasselas, Domaine du Centaure, 2022	42.-	7.-
Aligoté, Domaine Les Balisiers, 2022	54.-	8.-
Petite Arvine, Trésors de famille, Maison Gilliard, 2022	79.-	
Infini Blanc, Cave de Genève, 2022	105.-	

### ROUGE

Gamay de Chouilly, Sélection Vieilles Vignes, 2018	50.-	
Rouge Amour, Cave Berthaudin, 2022	42.-	8.-
Humagne Rouge, Domaine de Varone, 2022	76.-	11.-

### CHAMPAGNE

Champagne Deutz Brut	122.-	22.-
Champagne Deutz Rosé	134.-	

Les prix incluent le service et la TVA 8.1%