

# Winter Garden

## MENU SAINT-VALENTIN

### FONDUE

Fondue moitié-moitié à la truffe noire  
Vacherin & Gruyère AOP

### ACCOMPAGNEMENT

Planchette de charcuterie  
(viande séchée des Grisons, lard, jambon cru, saucisson du Valais)

### DESSERT

Fondant au chocolat

**CHF 68.-**

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

### SUPPLÉMENTS

Pommes de terre farcies à la raclette (6 pièces) 15.-  
Pommes de terre grenaille 6.-  
Salade verte 5.-

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

# 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.-	
Pinot Noir « Belles Filles », Cave de Genève, 2022	52.-	8.-
Humagne Rouge, Domaine de Varone, 2022	76.-	11.-
Rouge Amour, Cave Berthaudin	42.-	

### CHAMPAGNE

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

Les prix incluent le service et la TVA 8.1%