

220

SAINT-JACQUES Caviar Osciètre - Poireau

BAR DE LIGNE SAUVAGE Huître Roumegous - Champagne

> Entrée supplémentaire + 45 LANGOUSTE Bisque - Curry vert

RIS DE VEAU CROUSTILLANT Truffe blanche - Pommes de terre de Cormagens

Les Plats signatures de Pierrot proposés oralement à choix

CHARIOT DE FROMAGES

Fraîcheur du Pâtissier Mandarine Paterno

> CHOCOLAT Caramel - Tonla

L'ACCORD «HOMMACE»

Julien Ayer a choisi des crus d'exception, servis en grands formats, en harmonie avec les plats de Pierrot Ayer.

ACCORD METS ET VINS
+ CHF 16 avec l'entrée supplémentaire

+ CHF 10 avec l'entrée supplémentaire

96

A COORD MEET PRINCES NO CANO ALCONE

ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOLS

63

« Merci d'avoir partagé cette histoire avec nous. Votre fidélité a été notre plus belle récompense. Je me réjouis de voir Julien et Victor poursuivre cet esprit de cuisine et de terroir, avec leur sensibilité et leur passion. »

1 ierrol

« Merci pour toutes ces rencontres, ces rires, ces regards qui disent plus que des mots. J'ai été heureuse de vous accueillir, année après année, comme à la maison. Nous vous laissons entre de belles mains, et de beaux sourires. »

Françoise

« Ce que nous recevons est précieux. Ensemble, nous créerons la suite, grâce à vous. On se réjouit de vous accueillir au Pérolles dès le 4 février 2026! »

Julien et Victor

