

# MENU DÉGUSTATION

205

## LANGOUSTINE SUD-AFRICAINE

Yuzu - Gingembre - Daïkon

## SANDRE DU LAC MAJEUR

Choucroute - Pommes de terre fumées - Raifort

## CARDONS DE GENÈVE

Endive - Truffe noire du Périgord

—

## PIGEON DES DEUX-SÈVRES

Salsifis - Poire à botzi - Crosnes du Japon

—

## CHARIOT DE FROMAGES

—

## FRAÎCHEUR DU PÂTISSIER

Ananas - Mangue - Passion

## MIEL DE NOS RÉGIONS

Citron - Poire

ou

# MENU COURT

175

*sans le Sandre et sans la Fraîcheur du pâtissier*

ou

# MENU CLIN D'OEIL

235

*Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»*

# MENU VÉGÉTARIEN

185

## DASHI

Champignon - Daïkon - Chou frisé

## OEUF POCHÉ

Choucroute - Pommes de terre fumées - Betterave

## CARDONS DE GENÈVE

Endive - Truffe noire du Périgord

—

## POJARSKI DE POLENTA

Salsifis - Cébette - Crosnes du Japon

—

## CHARIOT DE FROMAGES

—

## FRAÎCHEUR DU PÂTISSIER

Ananas - Mangue

## MIEL DE NOS RÉGIONS

Citron - Poire

ou

# MENU COURT

155

*sans l'Oeuf et sans la Fraîcheur du pâtissier*

ou

# MENU CLIN D'OEIL

215

*Menu Dégustation avec une entrée supplémentaire «surprise»*

# ACCORD METS ET VINS

Julien Ayer et Yannick Riley vous proposent  
une sélection de vins accordée aux plats.

5 verres  
*avec le Menu Court*  
70

6 verres  
*avec le Menu Dégustation*  
84

7 verres  
*avec le Menu Clin d'oeil*  
98

# ACCORD METS ET BOISSONS SANS ALCOOL

Julien Ayer et Yannick Riley vous proposent une sélection de boissons sans  
alcool originales qui s'accordent au mieux avec les plats du menu.

5 verres  
*avec le Menu Court*  
45

6 verres  
*avec le Menu Dégustation*  
54

7 verres  
*avec le Menu Clin d'oeil*  
63

*Tous les prix s'entendent en francs suisse, TVA 8,1% incluse.*

*leperolles.ch*