

## Sélection des vins du Vully au verre

### Blancs

Chasselas "Hôtel Richard", Vins Schmutz SA, veur, Praz  
Sélection parcellaire, élevé sur lies. Belle complexité, volume en bouche 7.30

Sauvignon blanc, Domaine A. Derron et Fils SA, Môtier  
Fruits de la passion et pamplemousse, notes vanillées 8.20

Chardonnay Christophe Dupasquier, Cave du Vieux Praz  
Bouquet noble, tout en finesse et en élégance. Caractère de fruits exotiques avec une touche de senteur d'amandes 8.20

Pinot gris, Domaine Renaud Burnier, Nant  
Légèrement macéré. Orange 7.30

### Rosé

Rosé du Vully - Gamaret et Pinot Noir, Jean-Daniel et Franziska Chervet, Praz  
Framboises et groseilles. Frais et sec 6.30

### Rouges

Pinot Noir, Domaine Renaud Burnier, Nant  
Léger et fruité 7.50

Gamay « Cuvée Louis », Christophe Dupasquier, Cave du Vieux Praz  
Vin charmant développant des arômes de pruneaux et d'épices 8.50

Divico, Domaine A. Derron et Fils SA, Môtier  
Croisement de Gamaret et Bronner. Vin biologique. 18 mois en fûts de chêne. Couleur intense, racé et puissant, aux notes légèrement boisées 9.60

«Syrus», Michel et Carole Pellet, Praz, Cave aux Hirondelles, Praz  
Gamaret, Pinot noir, Diolinoir. Puissant et structuré 8.70

## Menus du jour

Du 17 au 20 avril

Saladine du jour

ou

Crème de légumes

\*\*\*

Asperges blanches du Seeland

Sauce hollandaise

Coppa de porc noir des Alpes

ou

Filet de loup de mer grillé

Vierge de légumes

Pommes sautées

\*\*\*

Baba au rhum

Crème montée à la vanille

Entrée	CHF 5.50
Plat	CHF 23.50
Dessert	CHF 9
Menu complet	CHF35