

CÉLÉBRATION
DE LA CHASSE



Prix en CHF. Service et TVA inclus.
Price in CHF. Service and VAT are included

Accord mets et vins

Menu

2020 Valais, Pinot Noir, L’Enfer du Plaisir, Histoire d’Enfer 23.-
2022 IGP Collines Rhodaniennes, Syrah de Rosine, Stéphane Ogier 15.-

Pâté en croûte de gibier aux cornes d’abondances,
chou rouge au vinaigre, confit épine-vinette
Game pâté en croûte with black chanterelles mushrooms,
pickled red cabbage, barberry confit



2022 Valais, Marsanne, Réserve Vieilles Vignes, Histoire d’Enfer 26.-
2023 Côtes-du-Rhône, Le Temps est Venu, Stéphane Ogier 11.-

Ravioles de patate douce farcies au lièvre et foie gras,
châtaignes confites, sauce salmis
Sweet potato ravioli stuffed with hare and foie gras,
confit chestnuts, salmis sauce



2018 Valais, Cornalin, L’Enfer du Calcaire, Histoire d’Enfer 33.-
2022 Côte-Rôtie, Mon Village, Stéphane Ogier 34.-

Médallions de chevreuil au sautoir,
tourte de pressé de légumes racines, jus au genièvre torréfié
Sautéed roe deer medallions,
root vegetable pie, roasted juniper sauce



2018 Valais, L’Enfer du Temps, Histoire d’Enfer 31.-

Biscuit châtaigne, figues noires pochée, sorbet au vin chaud
Chestnut biscuit, poached black figs, mulled wine sorbet