



Apéritif

Table Fromages

Gruyère (6 et 18 mois), Comté de Poligny, Morbier, Camembert, Pont l’Eveque, Chèvre et Brebis,

Tête de Moine, Mozzarella

Mini Malakoff

Table Estivale

Melon et pastèque au gingembre

Gaspacho de tomate

Tapenade d’olive

Brochette de tomate, mozzarella et pesto de basilic

Caviar d’aubergine fumé

Houmous de pois chiche carotte à l’orange épicee

Table tartare

Légumes Niçois, Avocat-mangue et coriandre, omble ceviche

Table Lac

Filets de perche du Léman meunière

Gravlax de truite au soja, wasabi et caviar de soja

Table trancheuse

Viande séchée et Saucissons secs

Dîner

Féra du Léman snackée, fleur de courgette farcie

Poêlée de courgette jaune et verte

Soubise de pomme de terre à la ciboulette

Jus de poissons au chorizo

Option Végétarienne

Petits farcis Niçois de légumes, fleur de courgette et soubise ciboulette

Dessert

Au centre de table

Tarte meringuée à la Suisse façon Pavlova à la Framboise

Crème de Gruyère vanille, sorbet framboise poivron d'Espelette et feuille de verveine fraîche

Biscuits Torcetti

Pour la nuit

Surprise vers 3h

Boissons

Champagne Deutz Brut Classic

Côtes du Rhône Rouge – Les Abeilles 2022, Jean-Luc Colombo

Féchy Blanc – Les Curzilles 2022, Domaine La Colombe

Saint-Chinian Rosé – Cosmos 2023, Château Gragnos

Lutgarde Blonde, Brasserie Lutgarde

Spritz - Cinzano Aperitivo

Cocktails

Louis' choice: Basil Smash (Gin & Basilic)

Candice's choice: Perfect Storm (Rhum & Ginger beer)