

I'Atelier de *Mirto*

TAKE AWAY

Menu *Terroir*

CHF 65,00 par personne

Maccheroncelli au ragoût d'agneau "nez noir" du Valais

Joues de porc confites au vin rouge et au lard fumé,
polenta gratinée

Le Chocolat Noir et la Poire **(VG)**

Menu *Atelier*

CHF 85,00 par personne

Terrine de veau du "Simmental" au foie gras, marmelade d'oignons au vinaigre
de myrtille **(SG)**

Ceviche de saumon des Grisons, citron vert, coriandre, piment **(SG)**

Poularde de Saint-Gall farcie, truffe noire, réduction de porto et racines d'hiver **(SG)**

Orange sanguine, chocolat blanc et réglisse

Extras :

Portion de pain ... 5,00/ par personne **(SG sur demande)**

Dégustation fromages ... 14,00

Glaces et sorbets "maison" ... 8,00/ par boule **(VEG, SL, SG selon Parfum)**

Commandes par téléphone au (+41) 027 775 28 00 avant 18 heures pour un enlèvement le lendemain midi ou soir

Merci de nous communiquer toute allergie et/ou intolérance

VG: Végétarien / SG: Sans gluten / SL: Sans lactose / VEG: Vegan

l'Atelier de *Mirto*

TAKE AWAY

Carte des Vins / Wine List

	37,5cl	75cl	Magnum
VINS SUISSES - BLANCS			
Petite Arvine 2018 Germanier		53,00	
Humagne Blanche 2017-18 Clos de Mangold - Reynard		61,00	
Amigne - Mitis - 2015 Germanier	75,00		
VINS SUISSES - ROUGES			
Pinot Noir 2018 Les Bernunes - Zufferey		48,00	
Humagne Réserve 2015 Germanier		89,00	
Merlot 2016 Domaine Sarvat		53,00	
Cornalin Réserve 2016 Germanier		85,00	
VINS DE BORDEAUX			
Baron de Brane 2015 Margaux - 2nd vin de Château Brane-Cantenac		82,00	
Château Les Ormes de Pez 2009 St Estèphe		137,00	301,00
Pagodes de Cos 2015 St Estèphe - 2nd vin de Château Cos D'Estournel		141,00	
VINS DE TOSCANE			
Poggio ai Ginepri 2018 Tenuta Argentiera		59,00	
Lino Volpaiole 2014 Fuori Mondo		98,00	
Amaë Volpaiole 2014 Fuori Mondo		135,00	