

MENU

J'ai choisi d'élever ces vins pour leur audace et leur caractère affirmé.

Pierre Richard



ANTIPASTI E FORMAGGI

Les 1001 recettes du cuisinier amoureux – 1996

Buffet d'assortiment d'antipasti italiennes

Château Bel Évêque – Rosé de gastronomie élevé partiellement en fût de chêne

OU

Château Bel Évêque tradition – Vin rouge élevé en fût de chêne

Ses arômes intenses de fruits rouges très mûrs et ses saveurs épicées et iodées se marieront parfaitement avec ce plat.

PRIMI PIATTI

Bienvenue à bord – 1989

Création de Pierre Richard et de notre Chef Francesco :
Trofie au ragoût d'espadon aux olives et jambon fumé aromatisé aux lauriers, origan, basilic et une herbe aromatique surprise choisie spécialement par Pierre Richard

Cuvée Cardinal – Cuvée d'exception de Pierre Richard

L'élevage de ce vin tannique élevé en fût de chêne lui donne un côté fumé qui s'accordera subtilement avec ce plat.

DOLCI

Mariées mais pas trop – 2003

Tarte au citron revisitée

Magnum dédicacé à emporter

Château Bel Évêque tradition 2016

Eau minérale, cafés et thés compris

CHF 120.-



Bouteilles disponibles pour dédicaces

Château Bel Évêque tradition 2016
Élevé en fût de chêne

75 cl CHF 25.- | 150 cl CHF 70.-

Cuvée Cardinal - Cuvée d'exception de
Pierre Richard (quantité limitée)
Élevé en fût de chêne

75 cl CHF 35.- | 150 cl CHF 90.-

**Places limitées,
sur réservation uniquement !**

Info et réservation :

Hôtel des Inventiones
Chemin du Parc 2
1024 Ecublens CH

Directeur : Peter Neuhaus
peter@hepgroup.ch
Tél. : +41 21 694 39 39

