



## Apéritif

**ROUGE**  
Campari soda

**ORANGE**  
Jus d'orange

**BLEU**  
Curaçao gin

**VIOLET**  
Sirop de violette

Grignotage

## Mise en bouche

**VERT**  
Crème de brocoli & cupcake aux herbes

## Entrée

**ROSE**  
Duo de saumon & truite fumée en tartare,  
Rotbetsalat  
Vin blanc  
Domaines des Faverges St-Saphorin



## Plat principal

**BLANC**  
Roulade de volaille truffée  
farcié aux champignons,  
sauce crémeuse, riz blanc,  
cubes de légumes blanc  
Gamay de Fully  
Vieilles Vignes Grand Cru

## Dessert

**JAUNE**  
Carpaccio d'ananas,  
glace passion,  
physalis

**Café**  
Servi aux bars