

« L'arrivée du printemps »

Quatre jours exceptionnels  
avec Irma et Hans -Jörg Dütsch  
en complicité avec René & Marysol Muller  
et leur équipe

  
Restaurant  
du Club Nautique  
Morges

Marysol & René Muller

Place de la Navigation 1

1110 Morges 1

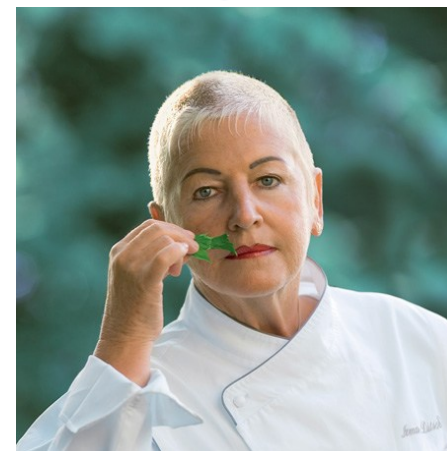
Tél. 021 801 51 51

[www.restaurant-cnm.ch](http://www.restaurant-cnm.ch) E-mail [r.muller@swissonline.ch](mailto:r.muller@swissonline.ch)

  
vins de  
morges

Menu

Menu



15 au 18 Mars 2012

15 au 18 Mars 2012

## Vins

*Apéritif de Bienvenue*

*Cuvée Tristan - Brut méthode traditionnelle - M. Perey*

*Morges Vieilles Vignes 2010 Cave Cidís*

\*\*\*

*Chardonnay Clos Rochette 2009 - M. Perey*

\*\*\*

*Clos Rochette - chasselas 2010 Vufflens-le-Château - E. Perey*

\*\*\*

*Viognier Morges AOC la Côte « Cuvée Unique » 2010 - Bolle*

\*\*\*

*Assemblage Rouge « Cuvée Unique » 2010 - Bolle*

\*\*\*

*Servagnin Morges AOC 2008 - Bolle*

\*\*\*

*Gamar'one - Cave Cidís*

*« Les vins ont été choisis avec Monsieur Blaise Hermann »*

*Frs. 195.- Menu et vins*

## Menu

*Les 3 Amuses bouche du moment*

\*\*\*

*Salade de homard « printanière »*

\*\*\*

*Quenelle de brochet du Léman sur jeunes pousses d'épinards*

\*\*\*

*Raviole aux morilles*

\*\*\*

*Filet de porc « Pata Negra » dans son jus*

\*\*\*

*Fromages du « Vieux Pays »*

*« Sélection Jacques - Alain Dufaux »*

\*\*\*

*Délice chocolat fraise*

\*\*\*

*Café*

*Sablés de la « Paillote » et Farandole de chocolat*

*Frs. 150.- sans les vins*