

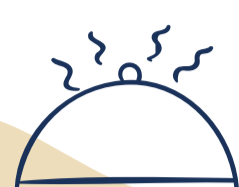
TAKE AWAY

LA PAPILOTHERIE

par Craig Penlington, Chef de l'Hôtel DuPeyrou

OFFREZ-VOUS UN REPAS GASTRONOMIQUE À LA MAISON !

Faites plaisir à vos amis et à votre famille
en dégustant le menu du Chef.



MENU CHASSEUR

pour minimum deux personnes

Amuse-bouche

Pâté en croûte Maison de gibier sauvage et foie gras
Sauce Cumberland
Condiments de saison

Les raviolis de chevreuil du pays
sur un lit de courge Tetsukabuto
Sauce au lait de parmesan
BelperKnolle râpé

Duo de gigoue et médaillons de chevreuil du pays
Sauce Grand Veneur
Spätzlis Maison
Garniture de chasse

Le délice à la poire pochée aux aïrelles et chocolat
et sa glace

Les cannelés

chf. 70.-
par personne
chf.- 10.- de consigne
pour la caissette de
transport (vous pouvez
aussi apporter la
vôtre)



QUAND ?

Ce menu est proposé les
vendredi soir, samedi soir et dimanche midi.

COMMENT ?



COMMANDEZ

Jusqu'à 17h00 la veille
pour le lendemain à
info@dupeyrou.ch ou
au 032.725.11.83



VENIR CHERCHER

Entre 18h00 et 20h00
(vendredi et samedi
soir) et entre 11h00 et
12h00 le dimanche



PAYEZ

Sur place, comptant ou
carte de crédit



OÙ ?

À l'Hôtel DuPeyrou.
Entrée par le jardin, vous pouvez parquer dans la cour.
Les plats sont servis dans des contenants écoresponsables
et biodégradables.
Ils peuvent être mis au micro-onde ou au four au besoin.



ACCOMPAGNEZ VOS METS !

En option

LE CONSEIL DU SOMMELIER

En apéritif

Champagne, Lassalle, 1er cru, Chigny-les-Roses bt. 75cl chf. 28.-

Avec la première entrée

Pinot gris sec, Les Caves de la Ville 50cl / bt. 75cl chf. 18.- / chf. 25.-

Avec la deuxième entrée

Crozes-Hermitage, Domaine Pochon chop. 37,5cl chf. 27.-
Tempranillo, West Cape Howe, Australie bt. 75cl chf. 22.-

Avec le plat principal

Roncaia, Merlot du Tessin, Zanini bt. 75cl chf. 48.-
Syrah, Simon Maye bt. 75cl chf. 89.-

Avec le dessert

Muscat, Beaumes de Venises, La Pigeade 50cl chf. 35.-

LES BIÈRES ARTISANALES

Bières des 3 Lacs bt. 33cl chf. 6.-
L'Ange (blanche), La Goulue (brune), Les Trois céréales (blonde)

Tous nos autres vins sont disponibles à l'emporter avec 30% de rabais.

Voir notre carte des vins :
https://www.dupeyrou.ch/?page_id=40



IDÉES POUR VOS CADEAUX DE FIN D'ANNÉE

Un bon cadeau au restaurant de l'Hôtel DuPeyrou
à commander à info@dupeyrou.ch

Ou

Des crus venant tout droit d'Australie choisis
par Craig Penlington

<https://www.southpacificwines.ch/shop/fr/>

Des abonnements pour les vins australiens

<https://www.southpacificwines.ch/shop/fr/16-abonnements>