

MENU

BUSINESS 1^{ÈRE}

Bon appétit !

TGV Lyria



La Table : un voyage gustatif franco-suisse

La Table est un concept de service à bord unique, illustrant parfaitement la double identité de TGV Lyria. Cette cuisine délicate et inventive reprend les codes de la restauration classique avec des recettes régionales et de saison, des produits de terroir et le mélange des savoir-faire suisse et français.

Une étoile pour éveiller vos sens

TGV Lyria renforce sa collaboration avec Michel Roth, chef français étoilé au sommet de son art (Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France) à la tête du restaurant Bayview de l'Hôtel Président Wilson à Genève, depuis plus de 5 ans. Elu *Romand de l'année 2016* au Gault&Millau, genevois d'adoption, il incarne parfaitement la double identité franco-suisse de TGV Lyria et se réinvite logiquement à bord pour signer ce nouveau menu La Table. En associant sa parfaite maîtrise des classiques du répertoire français à une inspiration créative venue des terroirs helvétiques qui lui sont chers, le chef Michel Roth vous transporte, de l'entrée jusqu'au dessert, au coeur d'une expérience sensorielle où les produits de saison sont sublimes avec générosité et simplicité.

Une démarche de restauration durable

En privilégiant un approvisionnement en circuits courts, en sélectionnant le meilleur des produits français et suisses, de saison et à maturité, issus principalement d'une agriculture locale et régionale, TGV Lyria s'engage à proposer une offre de restauration durable et responsable pour répondre aux exigences des voyageurs, qui recherchent des recettes gourmandes et respectueuses de l'environnement.

La Table: eine Gourmetreise durch die Schweiz und Frankreich

«La Table» ist ein einzigartiger Service an Bord, der die internationale Herkunft von TGV Lyria perfekt zum Ausdruck bringt. Diese kreative und auserlesene Küche folgt den Regeln der klassischen Gastronomie, lässt sich von lokalen und saisonalen Rezepten inspirieren, verwendet lokale Produkte und kreiert so eine gelungene Mischung aus schweizerischer und französischer Küche.

Ein Stern, um Ihre Sinne zu verwöhnen

TGV Lyria ist mit Küchenchef Michel Roth, der für seine Kochkunst mit ein Stern ausgezeichnet wurde und unter anderem bei den Wettbewerben Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France den Sieg davongetragen hat, eine Partnerschaft eingegangen. Seit nunmehr über fünf Jahren führt er das Restaurant Bayview im Hotel President Wilson in Genf. Der Wahl-Genfer wurde von Gault&Millau zum Romand 2016 ernannt und verkörpert die französisch-schweizerische Kultur von TGV Lyria perfekt. Somit ist es nur logisch, dass er wieder mit an Bord ist und diesmal für das neue Menü «La Table» verantwortlich zeichnet. Der Sternekoch beherrscht das Repertoire der klassisch-französischen Küche virtuos und weiss diese mit seinen kreativen Inspirationen und Schweizer Regionalprodukten, die ihm besonders am Herzen liegen, zu bereichern. Er nimmt Sie von der Vorspeise bis zum Dessert mit auf eine sinnlichkulinarische Reise, auf der mit viel Leidenschaft und Authentizität das Beste aus saisonalen Produkten geholt wird.

Wir setzen auf eine nachhaltige Verpflegung

TGV Lyria bevorzugt kurze Beschaffungswege und setzt auf erstklassige saisonale und reife Produkte von vorwiegend lokalen und regionalen schweizerischen und französischen Landwirtschaftsbetrieben. Daher verschreiben wir uns auch einem nachhaltigen und verantwortungsbewussten Verpflegungsangebot, um so den Ansprüchen der Reisenden gerecht zu werden, die nach schmackhaftem Essen im Einklang mit der Natur verlangen.

La Table: a culinary journey to France and Switzerland

La Table is a unique on-board service concept, perfectly illustrating the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. This delicate and inventive cuisine takes up the tradition of classic regional and seasonal dishes using local produce, and combining Swiss and French culinary expertise.

One star to delight your taste buds

TGV Lyria reinforced its partnership with French chef Michel Roth, holder of one Michelin star (Bocuse d'Or and Meilleur Ouvrier de France), who has been head of the Bayview Restaurant at the Hotel President Wilson in Geneva for more than five years. Honoured as Western Swiss person of the year in 2016 by Gault&Millau, and at home in Geneva, Michel Roth perfectly embodies the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. It therefore makes sense to re-invite him on board, this time to endorse the new La Table menu.

Combining his flawless command of French culinary classics with creative inspiration drawn from the Swiss local products that are dear to his heart, chef Michel Roth transports you to a sensory experience where seasonal products are transformed with imagination and simplicity, from the starter to the dessert.

A sustainable catering approach

We favour short supply chains for procurement and select the best French and Swiss products in terms of seasonality and ripeness, mainly from local and regional agriculture. TGV Lyria is thereby committed to offering a sustainable and responsible catering range to meet the requirements of passengers who are looking for gourmet recipes that respect the environment.





menu 1

Omelette nature, poitrine grillée et tomates cerises rôties 3
Dos de saumon mariné au sel, salade de pommes de terre à l'huile
de pépins de raisins, morceaux de pomme Gala, 4-5-7
pickles d'oignons rouges et aneth ciselé

Omelette nature, gegrillte Speckstreifen und geröstete Cherrytomaten
Mit Salz mariniertes Lachsfilet, dazu Kartoffelsalat mit Traubenkernöl, Stücke vom
Gala-Apple, eingelegte rote Zwiebeln und fein gehackter Dill
Plain omelette, grilled strips of bacon and roasted cherry tomatoes
Salmon fillet marinated in salt, potato salad with grapeseed oil, Gala apple pieces,
red pickled onion and finely chopped dill

OU
oder
or

Ananas frais et cranberries
Bircher muesli à la pomme fraîche, flocons d'avoine torréfiés,
sirop de cardamome et pomme rôtie 1-5

Frische Ananas und Cranberries
Birchermuesli mit frisch geriebenem Apfel, gerösteten Haferflocken,
Kardamomsirup und Bratapfel
Fresh pineapple and cranberries
Bircher muesli with fresh apple, roasted oat flakes, cardamom syrup and roasted apple

menu 1

menu 2

Flan à l'Emmental et Comté, champignons forestiers poêlés et saucisse
de Montbéliard aux graines de cumin 3-5
Jambon blanc, Saint-Florentin et ciboulette ciselée 5

Flan mit Emmentaler und Comté, dazu Waldpilze aus der Pfanne und Saucisse
de Montbéliard mit Kümmelsamen
Gekochter Schinken, Saint-Florentin und gehackter Schnittlauch
Emmental and Comté flan, pan-fried wild mushrooms,
and Montbéliard sausage with cumin seeds
Cooked ham, Saint-Florentin and chopped chives

OU
oder
or

Marmelade de pomme aux airelles, granola aux noix de cajou,
amandes, graines d'avoine, de courges et de tournesol et sirop d'érable 1-8-13
Bircher muesli aux raisins secs, abricot sec, airelles, noix et noisettes 1-5-13

Apfelkompott mit Preiselbeeren, dazu Granola mit Cashewnüssen, Mandeln sowie
Hafer-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Ahornsirup
Birchermuesli mit Rosinen, getrockneten Aprikosen, Heidelbeeren, Wal- und Haselnüssen
Apple and cranberry jam, granola with cashew nuts, almonds and oat kernels,
pumpkin seeds and sunflower seeds with maple syrup
Bircher muesli with raisins, dried apricots, cranberries, walnuts and hazelnuts

menu 2

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de :
Alle Frühstücke werden von | All breakfasts are accompanied by:

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de :
Alle Frühstücke werden von | All breakfasts are accompanied by:

Pain et viennoiseries servis à la corbeille

Brot und Gebäck werden im Körbchen gereicht | Basket of bread and pastries

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:
1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Célérier 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfurique 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Michel Roth



**Salade de poireaux à huile de noisettes, œuf poché,
crème légère de morilles*** 3-5-7-10

*Lauchsalat an Haselnussöl mit pochiertem Ei und leichter Morchelcrème
Leek salad with hazelnut oil, poached egg and a light crème de morels*

Filet de sandre rôti, sauce à la moutarde violette, polenta, et trio de carottes* 1-2-3-4-5-7-12-16

*Gebratenes Zanderfilet an einer Veilchensensauce mit Polenta und dreierlei Karotten
Roasted pike-perch fillet, violet mustard sauce, polenta and a trio of carrots*

ou | oder | or

**Suprême de volaille avec sa sauce vigneronne, assorti d'une compotée de
chou rouge au genièvre et d'un mini bavarois de châtaignes*** 1-3-5-7

*Pouletbrust in Weinsauce, begleitet von Rotkohlkompott mit Wacholderbeeren und einem Maronentörtchen
Chicken supreme with red wine sauce, served with red cabbage and juniper compote and
a mini chestnut Bavarian tartlet*

ou | oder | or

**Risotto d'épeautre à la crème de Gruyère Suisse, mitonné de légumes
3 couleurs aux raisins et pignons de pins (quartier de butternut, poire rôtie,
sifflet de poireau)*** 1-5

*Dinkelrisotto mit Schweizer Crème de Gruyère, dazu dreifarbige Gemüse-Mitonnée
Butternut-Kürbisspalten, gebratene Birne, Lauchsticks) mit Trauben und Pinienkernen
Spelt risotto with Swiss crème de Gruyère, slow-cooked tricolore of vegetables (quarter
of butternut squash, roasted pear and leek batons) with raisins and pine nuts*

Chaource et Emmental

Chaource und Emmentaler | Chaource and Emmental

Crumble pomme rhubarbe* 3-5-8-13

*Rhabarber-Apfel-Streusel
Rhubarb apple crumble*

ou | oder | or

Ananas frais et cranberries* 1-5

*Frische Ananas und Cranberrys
Fresh pineapple and cranberries*



**Champagne
Champagne Pannier**

Vins

Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

**Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes – Macon Prissé AOC**

ROUGES | ROT | RED

**Merlot Gamaret – Cave de la côte - Vaud AOC
Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC**

**Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment**

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

**Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP**

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité

Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Michel Roth



Salade de lentilles Beluga, fèves de soja, oignons blancs émincés et féta*⁵⁻¹⁰

Belugalinsen-Salat mit Sojabohnen, gehackten Frühlingszwiebeln und Feta
Salad of Beluga lentils with soya beans, chopped white onions and Feta

Saumon rôti au vin jaune, risotto de crozets aux Comté et panais rôti*¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻¹⁶

In Vin Jaune gebratener Lachs, dazu Crozets-Risotto mit Comté und gebratenen Pastinaken
Salmon roasted in vin jaune, and Crozets risotto with Comté and roasted parsnips

ou | oder | or

Paleron de boeuf et son jus corsé, assorti d'une polenta à l'Emmental et de cardons aux fruits secs*¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷

Rindsschulter in kräftiger Brühe, dazu Emmentaler Käse-Polenta mit Kardy und Dörrobst
Beef chuck with a rich jus, served with Emmental cheese polenta and cardoons with dried fruit

ou | oder | or

Royale de champignons des bois, marrons et noix de pécan, jus de carotte aux airelles et cranberries, persil ciselé et champignons poêlés*³⁻⁵⁻¹³

Waldpilz-Royale mit Kastanien und Pekannüssen, Karottenjus mit Preiselbeeren und Cranberries, gehackter Petersilie und dazu in der Pfanne gebratene Pilze
Royale of wild mushrooms, chestnuts and pecan nuts, carrot jus with cranberries, chopped parsley and pan-fried mushrooms

Brie et Emmental

Brie und Emmentaler | Brie and Emmental

Financier noix de coco et ananas*¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Kokos-Ananas-Financier
Coconut and pineapple Financier (almond butter cake)

ou | oder | or

Marmelade de pomme aux airelles, granola aux noix de cajou, amandes, graines d'avoine, de courges et de tournesol et sirop d'érable*¹⁻⁸⁻¹³

Apfelkompott mit Preiselbeeren, dazu Granola mit Cashewnüssen, Mandeln sowie Hafer-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Ahornsirup
Apple and cranberry jam, granola with cashew nuts, almonds and oat kernels, pumpkin seeds and sunflower seeds with maple syrup



Champagne
Champagne Pannier

Vins
Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes – Macon Prissé AOC

ROUGES | ROT | RED

Merlot Gamaret – Cave de la côte - Vaud AOC
Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC

Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

Bières artisanales
Craft Beer | Craft Beers

Spiritueux
Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water
Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:
/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céléry 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc



Ananas frais et cranberries ⁺⁺⁵

*Frische Ananas und Cranberries
Fresh pineapple and cranberries*

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

*Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage
Served with a sweet or savoury snack*

**Quiche de courge butternut rôtie, aux champignons des bois
et aux graines de moutarde**

Tartelette houmous de poivron

*Quiche mit gebratenem Butternut-Kürbis, Waldpilzen und Senfsamen
Quiche with roasted butternut squash, wild mushrooms and mustard seeds
Pfeffer Hummus Torte
Pepper hummus tart*

ou | oder | or

Mousse de châtaigne ⁵

*Kastanienmousse
Chestnut mousse*

Champagne
Champagne Pannier

Vins
Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes – Macon Prissé AOC

ROUGES | ROT | RED

Merlot Gamaret – Cave de la côte - Vaud AOC
Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC

Demandez notre sélection du moment | *Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl* | *Ask for our selection of the moment*

Bières artisanales
Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux
Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | *Non-alcoholic drinks*

Eaux Minérales | *Wasser mit oder ohne Kohlensäure* | *Still and sparkling water*

Sodas et jus de fruits | *Süssgetränke und Säfte* | *Soft drinks*

Café et sélection de thés | *Auswahl an Kaffee und Tee* | *Coffee and a selection of teas*

*Choix du plat sous réserve de disponibilité

Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | *Choice of dishes subject to availability*

Liste des allergènes / *Die Liste der Allergene* / *A list of allergens:*

/ **1** Gluten **2** Crustacé **3** Œuf **4** Poisson **5** Lait **6** Céléri **7** Dioxyde de soufre **8** Amande **9** Anhydride sulfureux **10** Soja
11 Arachide **12** Moutarde **13** Fruit à coque **14** Graine de sésame **15** Lupin **16** Mollusque
/ **1** Gluten **2** Krebstiere **3** Eier **4** Fish **5** Milch **6** Sellerie **7** Schwefeldioxid **8** Mandeln **9** Schwefeldioxid **10** Soja
11 Erdnüsse **12** Senf **13** Schalenfrüchte **14** Sesamsamen **15** Lupinen **16** Weichtiere
/ **1** Gluten **2** Crustacean **3** Egg **4** Fish **5** Milk **6** Celery **7** Sulphur dioxide **8** Almond **9** Sulphur dioxide **10** Soya
11 Peanut **12** Mustard **13** Nuts **14** Sesame seeds **15** Lupin **16** Mollusc



Champagne
Champagne Pannier

Vins
Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Chasselas - Sauvignon Gris - Cave de Genève
Bourgogne - Vignerons des Terres Secrètes – Macon Prissé AOC

ROUGES | ROT | RED

Merlot Gamaret – Cave de la côte - Vaud AOC
Château de Pierreux - Réserve du château - Brouilly AOC

**Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment**

Bières artisanales
Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux
Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Eaux Minérales | Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

Sodas et jus de fruits | Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

Café et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

**Marmelade de pomme aux airelles, granola aux noix de cajou, amandes,
graines d'avoine, de courges et de tournesol et sirop d'érable** ¹⁻⁸⁻¹³

*Apfelkompott mit Preiselbeeren, dazu Granola mit Cashewnüssen, Mandeln sowie Hafer-,
Kürbis- und Sonnenblumenkernen und Ahornsirup*

*Apple and cranberry jam, granola with cashew nuts, almonds and oat kernels, pumpkin seeds
and sunflower seeds with maple syrup*

Accompagnés d'une proposition salée ou sucrée

*Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage
Served with a sweet or savoury snack*

**Navette à la sauce Zoug, chèvre cendré et lamelles de carotte rôtie
Tartelette à l'houmous de carotte et sifflet de carotte jaune rôtie au thym** ¹⁻⁵⁻¹⁰

*Brötchen mit Zuger Sauce, geaschtem Ziegenkäse und gebratenen Karottenstreifen
Karottenhummus-Tartelette, dazu gelbe Karottensticks aus der Pfanne mit Thymian*

*Bread roll with Zug sauce, ash-rolled goat's cheese with roasted carrot strips
Carrot hummus tartlet with roasted yellow carrot batons with thyme*

ou | oder | or

Mousse chocolat Granola et fruits secs ³⁻⁵⁻¹⁰⁻¹³

*Mousse au Chocolat mit Granola und Trockenfrüchten
Chocolate granola mousse and dried fruits*

*Choix du plat sous réserve de disponibilité

Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc



VINS BLANCS

CHASSELAS - SAUVIGNON GRIS - CAVE DE GENÈVE



NEZ | NASE | BOUQUET

Puissant et agréable avec des arômes dominants d'abricot et de pêche blanche ainsi qu'une touche de note florale.

Kraftvoll und angenehm mit vorherrschenden Aromen von Aprikose und weissem Pfirsich sowie einer leicht floralen Note. Robust and pleasant with dominant apricot and white peach aromas and the hint of a floral note.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Attaque souple avec une structure onctueuse basée sur la fraîcheur. Le boisé élégant accompagne des arômes intenses d'abricot, de pêche blanche, de poire et d'agrumes.

Weich im Auftakt mit frisch-cremiger Struktur. Die intensiven Aromen von Aprikose, weissem Pfirsich, Birne und Zitrusfrüchten werden von einer eleganten Holznote begleitet. a gentle prelude with a smooth and fresh structure. The intense apricot, white peach, pear and citrus flavours are accompanied by an elegantly woody note.

BOURGOGNE - VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES – MACON PRISSÉ AOC



NEZ | NASE | BOUQUET

Fruits mûrs (presque exotiques), arômes de fleurs blanches et quelques touches citronnées.

Reife Früchte mit fast exotisch anmutenden Noten, Aromen von weissen Blüten und eine zitronige Nuance. Mature, almost exotic fruit with an aroma of white flowers and a hint of citrus.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Notes miellées avec de délicats arômes de tilleul et de fruits blancs.

Anklänge von Honignoten. Dazu gesellt sich ein Aroma, das an Lindenblüten und helle Früchte erinnert. Honey notes reminiscent of lime blossom and white fruit.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PANNIER



Champagne fin, fruité et tout en rondeur, exprimant le style propre aux Champagnes Pannier.

Elegante, feinfruchtige Note mit schöner Fülle im Mund, verkörpert den besonderen Stil der Champagner aus dem Hause Pannier.

A fine champagne, fruity and very rounded, demonstrating the particular style of the Pannier champagnes.

ASSEMBLAGE | BLENDING **40% de Chardonnay - 30% de Pinot Noir**
30% de Meunier dont 25% de vins de réserve | davon 25% Vins de Réserve | 25% of which is made from reserve wines

VINS ROUGES

MERLOT GAMARET – CAVE DE LA CÔTE - VAUD AOC



NEZ | NASE | BOUQUET

Mélange de notes de petits fruits comme la myrtille, cassis et des notes de moka et vanille.

Ein Mix aus Heidelbeer- und Cassisnoten mit Anklängen von Mokka und Vanille. A mix of small fruit notes such as blueberry and blackcurrant, with a touch of mocha and vanilla.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Puissance et harmonie. Tannins fins, belle longueur et finale fruité.

Kraftvoll und harmonisch mit feinen Tanninen. Im Gaumen von guter Länge mit fruchtig ausklingendem Abgang. robust and harmonious. Fine tannins, long on the palate with a fruity finale.

CHÂTEAU DE PIERREUX - RÉSERVE DU CHÂTEAU - BROUILLY AOC



NEZ | NASE | BOUQUET

Robe grenat et profonde, nez aux arômes de fruits noirs.

Tiefdunkles Granatrot mit Aromen von schwarzen Früchten. Geep garnet red with the aroma of black fruits.

BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Fraiche, pleine et aromatique, il révèle une agréable onctuosité, avec des tanins intenses et souples à la fois. Touche minérale

Frisch, vollmundig und aromatisch. Er offenbart eine angenehm cremige Textur mit intensiven und gleichzeitig seidigen Tanninen und einem Hauch von Mineralität. fresh, full-bodied and aromatic. It unfolds into pleasant richness with tannins that are both intense and smooth and a hint of mineral.

