

Menu de la Saint-Valentin

Amuse-bouche

Oreiller noir de Saint-Jacques
croque Vacherin / jambon fumé

Duo de langoustines et saumon Lostello
en carpaccio, agrumes, crème Arenkha et blinis

Pressée de foie gras mi cuit à la viande séchée des Grisons
pain d'épices maison toasté
chutney pommes / oranges

Côte de veau rôtie à partager pour deux,
jus parfumé à l'ail noir, variation de panais

Sorbet aux herbes flanqué de fruits rouges
relevé au gin l'Alpiniste

Rencontre entre le pamplemousse
la violette et l'huile d'olive

CHF 98.-- / personne

vendredi 14 février 2025



plaisir
on am
tu l
diffra
par quelque cho
ar, mais si cette

duit après avoir
ur qui conduit

bbah (l'amour)
ou désiré,

POSTE LOCALE

de pla
est le plaisir
lors des

