

# 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



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

duit après avoir  
ur qui conduit

bbah (l'amour)  
ou désiré,

nd

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

de pla  
ne est le plaisir  
lors des

