



MENU

Saint-Valentin

Accueil avec coupe de Prosecco

Bruschetta à la mousse de fromage de chèvre et au miel

Entrée

Carpaccio de sériole
noisettes, fruit de la passion et crémeux à l'avocat

Plat principal

Filet de boeuf Tournedos Rossini
sauce à la truffe, épinards sautés et toast de pain

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées
risotto de topinambour et émulsion au verjus

Dessert

Douceur chocolat
oranges sanguines et spéculoos

CHF 95.-

par personne hors boissons