

# Menu de Saint-Valentin

Coeur de **Foie Gras** mi-cuit glacé au Pinot noir épicé  
« comme un vin chaud », brioche tiède au beurre des Reussilles

---

**Nage De Saint-Jacques** rôties aux légumes d'hiver,  
soupe de poissons de roches flambée au Pastis Larusée

Médailles de **Crevettes** des Salines de Bâle servis nacrés,  
extraction de carapace au curry Madras

**Œuf** du Noirmont en surprise aux épinards et **Truffe Noire** du Niaux,  
émulsion légère au vieux Madère

Filet de **Truite** de Soubey cuit lentement et  
velouté de coquillages, persil « de la tête au pied »

Pièce noble de **Bœuf Angus** en croûte de feuilletage,  
jus brun corsé aux olives Taggiasche

---

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs

---

Fine **Tartelette** croustillante aux **Noisettes** romandes,  
sorbet rafraîchi aux deux oranges

**Millefeuille** exotique à la mangue et coco,  
sorbet acidulé aux fruits de la passion

---

## Mignardises

Menu complet /// 280.-

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer  
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus

Jérémy Desbraux & Anaëlle Roze