



MENU DE LA ST-VALENTIN

Carpaccio de Saint-Jacques,
marinade au gingembre et huile de citron,
Crème acidulée

*Scallop carpaccio, ginger marinated
and lemon oil, sour cream*

Feuilleté aux champignons et foie gras poêlé
Crèmeux au lard fumé

*Mushroom patry with cooked foie gras,
smoked bacon cream*

Gougeonnette de sole, sauce champagne
et croûtons aux mille et une épices

Fillet of sole, Champagne sauce, spice crunchy bread

Pièce de veau cuite à basse température,
jus court aux truffes

Pommes de terre ratte et carottes nouvelles

*Piece of veal slow cooked,
truffle sauce, potatoes and carrots*

Gourmandise passion-mangue

Greediness flavour mango-passion fruit

CHF 85.- / pers.

